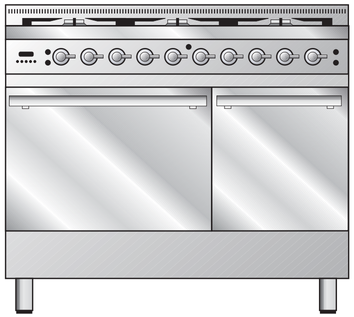




(NL) (BE)

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK, DE INSTALLATIE EN HET ONDERHOUD

Fornuizen

Majestic
Professional - Quadra

(PT)

INSTRUÇÕES PARA USO INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO

Fogões

Majestic
Professional - Quadra

cod. I/301/54

(DK)

BRUGS, INSTALLATIONS OG VEDLIGEHOLDELSES-VEJLEDNING

Komfur

Majestic
Professional - Quadra

(SE)

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING, INSTALLATION OCH UNDERHÅLL

Spis

Majestic
Professional - Quadra

(GR)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

ΚΟΥΖΙΝΕΣ

Majestic
Professional - Quadra

NL BE

EIGENSCHAPPEN VAN DE APPARATEN

Het typeplaatje bevindt zich op de afdichting van de ovendeur en u kunt het plaatje zien zitten als de ovendeur open staat.

Let op

1. Deze aanwijzingen hebben betrekking op de verschillende modellen van de apparaten. Let op dat u precies weet welk model u aangeschaft heeft (zie het typeplaatje).
3. Alvorens het apparaat in gebruik te nemen moet u de gebruiksaanwijzing aandachtig lezen waarin onder andere belangrijke informatie staat ten aanzien van de veiligheid bij de plaatsing, het gebruik en het onderhoud. De gebruiksaanwijzing moet zorgvuldig bewaard worden zodat u deze later altijd nog eens kunt raadplegen.
4. De elektrische veiligheid van dit apparaat wordt uitsluitend gegarandeerd als het apparaat op de juiste manier geaard is zoals vereist door de van toepassing zijnde voorschriften. Het is van fundamenteel belang dat u erop let dat deze voorschriften in acht zijn genomen; bij twijfel dient u zich tot een vakman te wenden zodat hij de elektrische installatie uiterst nauwkeurig kan controleren. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit het feit dat het apparaat niet goed geaard is.
5. Alvorens het apparaat aan te sluiten moet u controleren of de technische gegevens die op het typeplaatje staan volledig overeenstemmen met de gegevens van het elettriciteitsnet en het gasleidingnet.
6. Controleer of de capaciteit van het elektriciteitsnet en van de stopcontacten berekend is op de maximum capaciteit van het apparaat die op het typeplaatje staat. Bij twijfel kunt u zich het beste tot een vakman wenden.
7. Als u het apparaat plaatst moet u een meerpolige schakelaar aanbrengen met een openingsafstand tussen de contacten die meer is dan of gelijk is aan 3 mm.
8. Als het stopcontact niet geschikt is met het oog op de stekker moet u deze vervangen door een stopcontact dat wel geschikt is. Bij twijfel moet u contact opnemen met een vakman die eveneens moet controleren of de doorsnede van de kabels van het stopcontact berekend is op het vermogen dat het apparaat gebruikt. Wij adviseren u geen adapters,

PT

CARACTERÍSTICAS DOS APARELHOS

A plaqueta com as características é aplicada na junta de vedação da porta do forno e é visível com a porta aberta.

Atenção

1. Estas advertências são relativas a vários modelos de aparelhos. Preste atenção em reconhecer correctamente o aparelho que possui (veja a plaqueta com as características).
3. Antes de utilizar o aparelho, leia com atenção o manual de instruções que contém, entre outras coisas, informações muito importantes relativamente à segurança durante a instalação, o uso e a manutenção. O manual de instruções deve ser conservado com cuidado para sucessivas consultas.
4. A segurança eléctrica deste aparelho é garantida somente tendo efectuado uma ligação correcta com a terra conforme exigido pelas normas em matéria. É fundamental certificar-se de que essas normas tenham sido respeitadas; em caso de dúvidas dirija-se a uma pessoa qualificada para que controle minuciosamente a instalação eléctrica. O produtor não pode ser responsabilizado por danos provocados por uma instalação de ligação à terra defeituosa.
5. Antes de ligar o aparelho verifique se as características técnicas indicadas na plaqueta correspondem exactamente às da instalação eléctrica e da rede de distribuição do gás.
6. Controle que a instalação eléctrica e as tomadas de corrente tenham a capacidade de suportar a potência máxima do aparelho, indicada na plaqueta. Em caso de dúvida, dirija-se a uma pessoa qualificada.
7. Ao instalar o aparelho, apronte um interruptor omnipolar com distância de abertura entre os contactos de 3 mm ou superior.
8. Se uma tomada não resultar apta para a ficha, substitua-a por uma adequada. Nesse caso dirija-se a uma pessoa qualificada que também terá que verificar se a secção dos cabos da tomada pode suportar a potência absorvida pelo aparelho. Aconselhamos a não utilizar adaptadores, fichas múltiplas ou extensões.
9. Quando o aparelho ficar inutilizado, desligue a ligação eléctrica, desactive o interruptor geral e feche o gás.

DK

APPARATERNES EGENSKABER

Typeskiltet med apparatets egenskaber er anbragt ved tætningslisten på ovnens låge og er synlig når lågen er åben.

Bemærk!

1. Disse vejledninger refererer til forskellige modeller af apparater. Sørg for at følge den vejledning, som følger deres model (se typeskiltet).
3. Før brugen af apparatet, læs grundigt brugervejledningen som omfatter blandt andet oplysninger om sikkerhed ved installation, ved brug og ved vedligeholdelse. Instruktionsbogen skal opbevares med omhu med henblik på fremtidig brug.
4. Sikkerhed i forbindelse med el-tilslutningen af dette apparat garanteres kun, hvis det forsynes med korrekt jordforbindelse ifølge gældende normer. Det er af afgørende betydning at sikre sig, at gældende normer er overholdt; ved tvivlspørgsmål henvend Dem venligst til en autoriseret fagmand, som i givet fald grundigt kan kontrollere om den elektriske installation er i orden. Producenten påtager sig intet ansvar for skader påført ved en installation med dårlig jordforbindelse.
5. Før tilslutning af apparatet må de sikre Dem, at de tekniske data, der fremgår af typeskiltet svarer helt til den elektriske strømforsyning og gasledningen.
6. Kontrollér, om el-installationen og stikkontakterne er i stand til at modstå belastninger under apparatets fulde kapacitet, som vist på typeskiltet. Ved tvivlspørgsmål henvend Dem til en autoriseret fagmand.
7. Ved installation af apparatet kræves en sikkerhedsafbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm.
8. Hvis stikket ikke er beregnet til kontakten, udskift stikket til et passende. I tilfælde af at det ikke passer, henvend Dem til en autoriseret fagmand, som samtidigt kan afgøre om strømforsyningsledningen kan modstå belastningen fra apparatet. Brug af stikdåser og forlængerledninger frarådes.
9. Hvis apparatet ikke er i brug, tag stikket ud og sluk for eksterne strømafbrydere og luk for gassen.
10. Undgå tilstopning eller blokering af ventilationsåbninger

SE

UTRUSTNINGENS DATA

Märkplåten med tekniska data är placerad på ugnsluckans tätningslist och går att se när luckan är öppen.

Observera

1. Dessa varningar hänvisar till flera olika modeller av utrustningar. Var noggrann med att kontrollera vilken modell du äger (se märkplåten).
3. Läs bruksanvisningen noggrant innan utrustningen används då den bland annat innehåller mycket viktig information rörande säkerhet vid installation, användning och underhåll. Bruksanvisningen ska förvaras väl för kommande bruk.
4. Utrustningens elektriska säkerhet kan endast garanteras om jordning har utförts i enlighet med gällande standard. Det är av största vikt att dessa standard följs. Kontakta kvalificerad personal vid tveksamheter för att få elsystemet noggrant kontrollerat. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår på grund av en felaktig jordning.
5. Kontrollera att de tekniska data som anges på märkplåten stämmer överens med elsystemets och gasnätets.
6. Kontrollera att elsystemet och strömuttagen klarar utrustningens maxeffekt som anges på märkplåten. Kontakta kvalificerad personal vid tveksamheter.
7. Installera en allpolig strömbrytare med en kontaktöppning som är större än eller lika med 3 mm vid installation av utrustningen.
8. Byt ut kontakten om den inte passar i uttaget. Kontakta i detta fall kvalificerad personal som kan kontrollera om uttagets kabelsnitt klarar utrustningens förbrukningseffekt. Använd inte adapters, förgreningsdosor eller förlängningssladdar.
9. När utrustningen inte används ska strömmen brytas, strömbrytaren slås ifrån och gasen stängas av.
10. Täpp inte till luftintag eller kylöppningar.
11. En skadad elledning på utrustningen får endast bytas av en serviceverkstad som auktoriserats av tillverkaren.
12. Utrustningen får bara användas för det ändamål som den är tillverkad för. All annan användning (till exempel uppvärmning av ett rum) är felaktig och följaktligen farlig. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för skador som uppstår på grund av felaktigt användande av denna utrustning.

GR

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η πινακίδα των τεχνικών χαρακτηριστικών της κουζίνας βρίσκεται στην υποδοχή της πόρτας του φούρνου και φαίνεται μόνο όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.

Προσοχή

1. Αυτές οι πληροφορίες αφορούν διάφορα μοντέλα συσκευών. Προσδιορίστε με ακρίβεια το μοντέλο που έχετε στην κατοχή σας, εξετάζοντας προσεκτικά την πινακίδα των τεχνικών χαρακτηριστικών.
3. Πριν από τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το παρόν φυλλάδιο οδηγιών. Σ'αυτό περιέχονται, εκτός των άλλων, πολύ σημαντικές πληροφορίες που αφορούν την ασφάλεια κατά τη διάρκεια εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης. Διατηρήστε το παρόν φυλλάδιο σε καλή κατάσταση, για να μπορείτε να το συμβουλεύεστε όποτε χρειαστεί μελλοντικά.
4. Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής είναι εξασφαλισμένη, μόνο αν η συσκευή έχει γειωθεί σωστά, σύμφωνα με τους σχετικούς κανονισμούς. Πρέπει, απαραίτητα, να βεβαιωθείτε ότι οι εν λόγω κανονισμοί έχουν τηρηθεί. Αν έχετε αμφιβολίες, απευθυνθείτε σε κάποιον ηλεκτρολόγο και ζητήστε του να επιθεωρήσει σχολαστικά τα ηλεκτρικά μέρη. Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν λόγω κακής γείωσης.
5. Πριν να συνδέσετε τη συσκευή με το δίκτυο του ηλεκτρικού ρεύματος και το δίκτυο παροχής του αερίου, βεβαιωθείτε ότι τα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής (αναγράφονται στην πινακίδα), ταυτίζονται απολύτως με αυτά του δικτύου.
6. Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική εγκατάσταση και οι πρίζες μπορούν να αντέξουν τη μέγιστη ισχύ της συσκευής, που αναγράφεται στην πινακίδα. Αν έχετε αμφιβολίες, απευθυνθείτε σε κάποιον ηλεκτρολόγο.
7. Πρίν να τοποθετήσετε τη συσκευή, εγκαταστήστε έναν πολυπολικό διακόπτη, οι επαφές του οποίου πρέπει να βρίσκονται σε απόσταση ίση ήμεγαλύτερη από 3 χιλιοστά.
8. Αν η πρίζα δεν ταιριάζει με το φίς, αντικαταστήστε την. Σ'αυτήν την περίπτωση, απευθυνθείτε σε κάποιον

NL BE

verloopstekkers of verlengsnoeren te gebruiken.
9. Als het apparaat geruime tijd niet gebruikt wordt moet u de elektrische stroomtoevoer en de hoofdschakelaar uitschakelen en de gaskraan dichtdraaien.
10. Dek de luchtgaten of de warmteverspreidingsopeningen niet af.
11. Als het elektrische snoer van het apparaat beschadigd is mag dit uitsluitend door een door de fabrikant erkende technische dienst vervangen worden.
12. Het apparaat mag uitsluitend voor de doeleinden gebruikt worden waarvoor het apparaat bestemd is. Het apparaat is niet geschikt om voor andere doeleinden gebruikt te worden (bijvoorbeeld om een vertrek te verwarmen) en dit is bovendien gevaarlijk. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor schade die veroorzaakt is doordat het apparaat voor doeleinden is gebruikt waarvoor het niet geschikt is.
13. Het gebruik van alle elektrische apparaten vereist het in acht nemen van enkele fundamentele voorschriften, te weten:
A. Raak het apparaat nooit aan als u natte of vochtige handen of voeten heeft.
B. Gebruik het apparaat nooit op blote voeten.
C. Gebruik bij voorkeur geen verlengsnoeren, als u dit toch doet moet u de nodige voorzorgsmaatregelen treffen.
D. Trek niet aan het elektrische snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
E. Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (regen, zon, etc.).
F. Laat het apparaat niet zonder toezicht door kinderen of door onbevoegden gebruiken.
14. Alvorens het apparaat schoon te maken of onderhoudswerkzaamheden te verrichten moet u de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen, de stekker eruit trekken of de elektrische stroomtoevoer onderbreken met behulp van de speciale schakelaar.
15. Als er storingen in de werking optreden of als het apparaat niet goed functioneert, moet u het apparaat uitzetten, de gaskraan dichtdraaien en niet zelf aan het apparaat gaan sleutelen. Eventuele reparaties mogen uitsluitend door een

PT

10. Não tape as grelhas de ventilação ou de dispersão do calor.
11. O cabo eléctrico, se danificado, deve ser substituído exclusivamente por um serviço de assistência autorizado pelo produtor.
12. O aparelho só pode ser utilizado para as finalidade a que se destina. Qualquer outra utilização (por exemplo o aquecimento de um quarto) é impróprio e portanto perigoso. O produtor declina toda e qualquer responsabilidade por danos provocados por usos impróprios.
13. A utilização de qualquer aparelho eléctrico implica o respeito de umas normas fundamentais, ou seja:
A. nunca toque o aparelho com mãos ou pés molhados ou húmidos
B. nunca utilize o aparelho com os pés descalços
C. evite utilizar extensões e, se for necessário, tome todas as precauções possíveis
D. para retirar a ficha da tomada de corrente, não puxe pelo cabo
E. não exponha o aparelho a agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.)
F. não permita a utilização do aparelho a crianças ou a pessoas que não estejam em condições de o fazer, sem o devido controlo
14. Antes de limpar o aparelho ou de efectuar a manutenção, desligue o aparelho retirando a ficha da tomada ou interrompendo a corrente através do interruptor especial.
15. Em caso de avaria ou de mau funcionamento, desligue o aparelho, feche a torneira do gás e não tente alguma reparação que só pode ser efectuada por um centro de assistência autorizado. Exija sempre peças de origem. O não cumprimento destas indicações pode comprometer a segurança do aparelho.
16. Se decidir não usaar mais o aparelho, é necessário inutilizá-lo, retirando a ficha da tomada ou eliminando o cabo de alimentação.
Recomenda-se vivamente a inutilizar também as partes que podem constituir um perigo, sobretudo se houver crianças que podem usar o aparelho para brincar.
17. Nunca ponha sobre os queimadores ou sobre as placas

DK

og køleribber.
11. I tilfælde af, at kraftledningen beskadiges, henvend Dem til en autoriseret fagmand, der er anbefalet af producenten.
12. Apparatet må kun bruges til madlavning og enhver anden anvendelse anses for misbrug (fx. opvarmning af et rum), er uhensigtsmæssig, og dermed farlig. Fabrikken fralægger sig ethvert ansvar for skader forårsaget af uhensigtsmæssig brug.
13. Brugen af et elektrisk apparat kræver, at visse basale normer overholdes, dvs.
A. rør ikke ved apparatet med våde hænder eller fødder,
B. brug aldrig apparatet barfodet,
C. undgå at bruge forlængerledninger og i givet fald, med stor forsigtighed og nødvendige forholdsregler,
D. træk ikke i ledningen for at afbryde strømmen,
E. udsæt ikke apparatet for belastninger, såsom regn, sol, osv.
F. apparatet må ikke bruges af børn eller ukyndige personer, uden opsyn.
14. Før enhver form for rengøring afbrydes elektriciteten og strømafbryderen slukkes.
15. I tilfælde af fejl eller at apparatet fungerer dårligt, sluk for apparatet og sluk for gassen. Lad være med selv at udbedre skaderne, som altid kun bør udbedres af autoriseret fagmand. Ligeledes bør der altid kun anvendes originale reservedele. I tilfælde af, at dette ikke overholdes, kan brugen af apparatet være forbundet med fare.
16. Når apparatet skal skrottes, afbrydes strømtilførslen og stikket tages ud af kontakten. Det anbefales at afskærme, afdække eller utilgængeliggøre dele, der kan udsætte børn for fare under leg med apparatet.
17. Anbring ikke ustabile eller deforme gryder på gasblussene eller kogeplader, da dette øger risikoen for at de vælter. Gryderne anbringes på komfuret således, at hankene vender indad for således at undgå at støde imod dem.
18. Når apparatet ikke er i brug, stilles betjeningsknapperne til position “●”/“❍”.
19. Lad ikke kogepladerne stå tændt uden at anbringe en gryde på dem, da pladen i så fald opnår en for høj temperatur.
20. Nogle dele af apparatet, specielt kogepladerne, forbliver

SE

13. Användning av en elektrisk utrustning medför att vissa grundläggande föreskrifter måste följas:
A. Ta aldrig i utrustningen med blöta händer eller fötter.
B. Använd aldrig utrustningen barfota.
C. Undvik att använda förlängningssladdar. Vidta försiktighetsåtgärder om de måste användas.
D. Dra inte i elsladden för att dra ut kontakten ur strömuttaget.
E. Utsätt inte utrustningen för väderpåverkan (regn, sol osv).
F. Låt inte barn eller okunniga personer använda utrustningen utan översyn.
14. Innan rengöring eller underhåll ska utrustningen kopplas bort från elnätet genom att dra ut elsladden och bryta elen med strömbrytaren.
15. Stäng av utrustningen vid problem eller felfunktion och stäng gaskranen. Försök inte utföra några underhåll, utan kontakta alltid en serviceverkstad. Använd alltid originalreservdelar. Om dessa anvisningar inte följs riskeras utrustningens säkerhet.
16. Om utrustningen inte ska användas mer ska den göras obrukbar genom att dra ut kontakten ur eluttaget eller skära av elsladden.
Det rekommenderas att de delar som kan utgöra en fara görs obrukbara. Tänk speciellt på detta om det finns risk för att barn använder utrustningen till lekar.
17. Sätt inte instabila eller deformerade grytor vare sig på brännare eller elplattor då de kan välta av en olyckshändelse. Grytor ska placeras på matlagningshällen med handtagen vända inåt så att de inte går att stöta emot.
18. Kontrollera att rattarna är exakt i läge “●”/“❍” när utrustningen inte används.
19. Lämna inte matlagningshällen påslagen utan grytor uppepå. I annat fall når matlagningshällen snabbt en mycket hög temperatur och utrustning eller omgivande köksinredning kan förstöras.
20. Somliga delar av utrustningen fortsätter att vara varma långt efter att de har slutat att användas. Detta gäller i synnerhet elplattor. Undvik därför att röra vid dem.
21. Använd inte lättantändliga vätskor (alkohol, bensin osv)

GR

ηλεκτρολόγο και ζητήστε του να ελέγξει αν η διατομή των καλωδίων της πρίζας μπορεί να αντέξει την απορροφούμενη ισχύ της συσκευής. Σας συνιστούμε να μη χρησιμοποιήσετε προσαρμοστές, πολλαπλά φις ή προεκτάσεις.
9. Όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποσυνδέστε την από το ηλ. ρεύμα, κατεβάζοντας το γενικό διακόπτη, και κλείστε την παροχή του αερίου.
10. Μην τοποθετείτε αντικείμενα που αποφράζουν τη σχάρα αερισμού και ψύξης.
11. Αν το καλώδιο της συσκευής φθαρεί, καλέστε αποκλειστικά ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή κέντρο τεχνικής βοήθειας (σέρβις) για να το αντικαταστήσουν.
12. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τους σκοπούς για τους οποίους την προορίζει ο κατασκευαστής της (μαγείρεμα). Οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ., η θέρμανση ενός δωματίου) είναι ανάρμοστη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκλήθηκαν από παρόμοιες ανάρμοστες χρήσεις.
13. Υπάρχουν ορισμένοι βασικοί κανόνες ασφαλείας που πρέπει να τηρούνται όταν γίνεται χρήση μιας οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής:
A. Μην αγγίζετε ποτέ τη συσκευή με βρεγμένα ή υγρά χέρια ή πόδια .
B. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή ξυπόλυτοι.
Γ. Αποφεύγετε τη χρήση προεκτάσεων. Αν αυτό είναι αναγκαίο, πάρτε όλα τα δέοντα μέτρα ασφαλείας.
Δ. Μη βγάζετε το φίς από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
E. Μην εκθέτετε τη συσκευή σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κ.λ.π.).
Σ. Μην επιτρέπετε σε μικρά παιδιά ή σε μη ικανά άτομα να χρησιμοποίησουν τη συσκευή χωρίς τη δέουσα επιτήρηση.
14. Πριν να καθαρίσετε τη συσκευή ή να προβείτε στη συντήρησή της, αποσυνδέστε την από το ηλ. ρεύμα, βγάζοντας το καλώδιο από τη πρίζα ή κλείνοντας τον ειδικό διακόπτη.

NL BE

erkende technische dienst uitgevoerd worden. Verlang altijd originele reserveonderdelen. Als deze aanwijzingen niet in acht genomen worden kunt u de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.

16. Als u besluit het apparaat niet meer te gebruiken moet u het apparaat onbruikbaar maken door de stekker uit het stopcontact te halen of door het elektrische snoer eraf te halen. Wij adviseren met nadruk de onderdelen van het apparaat die gevaarlijk kunnen zijn schadeloos te maken vooral als er kinderen zijn die met het apparaat kunnen gaan spelen.

17. Zet nooit onstabiele of vervormde pannen op de branders of op de elektrische kookplaten omdat deze eraf zouden kunnen vallen. De pannen moeten goed op de kookplaat gezet worden en u moet de handgrepen/de steel naar binnen wegdraaien zodat er niemand tegen aan kan stoten.

18. Controleer als het apparaat niet in gebruik is of de bedieningsknoppen exact op de standen "●"/"❍" staan.

19. Laat de kookplaten niet zonder pannen in werking anders kan de temperatuur van de kookplaat erg snel hoog oplopen waardoor het apparaat zelf en aangrenzende meubels beschadigd zouden kunnen worden.

20. Enkele onderdelen van het apparaat, en dit geldt met name voor de elektrische kookplaten, blijven na gebruik nog lang warm. Pas daarom op dat u er niet aankomt.

21. Gebruik geen brandbare vloeistoffen (alcohol, benzine e.d.) in de buurt van het apparaat als het apparaat in werking is.

22. Als u kleine huishoudelijke apparaten in de buurt van de kookplaat gebruikt moet u erop letten dat het elektrische snoer niet met onderdelen van het apparaat in aanraking komt die heet zijn.

23. Om op de juiste manier te kunnen functioneren moeten de apparaten op gas in een goed geventileerde ruimte geplaatst worden. Let er daarom op dat bij de plaatsing van het apparaat de aanwijzingen die in het hoofdstuk "Plaatsing" vermeld worden nauwkeurig in acht genomen worden.

PT

eléctricas panelas instáveis ou deformadas que podem cair acidentalmente. As panelas devem ser postas no plano do fogão com as asas viradas para o interno, de maneira que não seja possível bater nelas.

18. Verifique que quando o aparelho não for utilizado os botões estejam exactamente na posição "●"/"❍".

19. Não deixe ligada a placa eléctrica sem panelas por cima, pois pode atingir rapidamente uma temperatura muito elevada e o aparelho ou os móveis ao redor podem ser danificados.

20. Umas partes do aparelho, em particular as placas eléctricas, permanecem quentes durante bastante tempo depois de utilizadas. Preste atenção para não as tocar.

21. Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina...) nas proximidades do aparelho em funcionamento..

22. Se utilizar pequenos electrodomésticos perto do plano do fogão, preste atenção para evitar que o cabo eléctrico toque nas partes quentes do aparelho.

23. Os aparelhos a gás, para funcionar correctamente, devem ser instalados em locais bem ventilados. Verifique, portanto, que a instalação seja realizada segundo as indicações do capítulo "Instalação".

DK

varme lang tid efter brug. Undgå derfor at røre ved dem en tid efter brug.
21. Brug ikke brandfarlige væsker som sprit eller benzin, lige efter brug.
22. I tilfælde af, at andre elektriske apparater benyttes tæt ved komfuret, undgå at ledningen rører kogepladerne.
23. Med hensyn til gaskomfurer, for at disse fungerer normalt er det nødvendigt at installere dem i forsvarligt udluftede rum. Følg vejledningen i afsnittet om installation af apparatet.

SE

i närheten av utrustningen när den är på.
22. Se till att undvika att elsladdarna rör vid utrustningens varma delar om hushållsmaskiner används i närheten av matlagningshällen.
23. Utrustningar för gas måste installeras i väl ventilerade utrymmen för att fungera korrekt. Kontrollera därför att installationen utförs i enlighet med kapitlet “Installation”.

GR

15. Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας σβήστε τη συσκευή, κλείστε τη βάνα του αερίου και μην προσπαθήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας. Η επισκευή πρέπει να γίνει αποκλειστικά από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής βοήθειας (σέρβις). Να απαιτείτε πάντοτε να χρησιμοποιούν γνήσια ανταλλακτικά. Αν αυτές οι υποδείξεις δεν τηρηθούν, μπορεί να υπάρξουν αρνητικές επιπτώσεις στην ασφάλεια της συσκευής.
16. Σας συνιστούμε θερμά να απομακρύνετε τα μέρη που μπορούν να προκαλέσουν κινδύνους, ιδίως αν υπάρχει η πιθανότητα να χρησιμοποιηθούν σαν παιχνίδι από μικρά παιδιά.
17. Μη βάζετε πάνω στις ηλεκτρικές εστίες ή στις εστίες αερίου παραμορφωμένα ή ασταθή σκεύη, γιατί μπορεί κατά λάθος να ανατραπούν. Τα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται πάνω στις εστίες, με τα χερούλια στραμμένα προς τα μέσα, έτσι ώστε να μην τα χτυπήσετε κατά λάθος.
18. Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά βρίσκονται ακριβώς στη θέση “●”/“❍”.
19. Μην αφήνετε τις εστίες αναμμένες, χωρίς κάποιο σκεύος πάνω τους, γιατί η θερμοκρασία τους ανεβαίνει πολύ γρήγορα και, κατά συνέπεια, θα μπορούσε να καταστραφεί η συσκευή ή τα τριγύρω έπιπλα.
20. Μερικά μέρη της συσκευής, συγκεκριμένα οι ηλεκτρικές εστίες, παραμένουν ζεστά για αρκετό χρονικό διάστημα μετά τη χρήση. Προσέξτε ιδιαίτερα να μην τα αγγίξετε.
21. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά (οινόπνευμα, βενζίνη, κ.λ.π.) κοντά στη συσκευή ενώ αυτή λειτουργεί.
22. Αν χρησιμοποιείτε μικρές ηλεκτρικές οικιακές συσκευές, κοντά στην επιφάνεια των εστιών, προσέξτε να μην ακουμπήσει το καλώδιο τους στα ζεστά σημεία της συσκευής.
23. Οι συσκευές αερίου, για να λειτουργήσουν σωστά, πρέπει να τοποθετηθούν σε χώρους με καλό αερισμό. Γι’αυτό, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η τοποθέτηση της συσκευής σας έγινε σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου “Τοποθέτηση”.

Mod.	NL G25 m³/h	kW	DK G110 m³/h	SE G120 m³/h
PROFESSIONAL				
P(LFWN)60(LN)VG	1,53	13,7	3,11	2,77
P(LFWN)60(LN)MP	1,25	11,2	2,54	2,27
P(LFWN)70(LN)VG	1,53	13,7	3,11	2,77
P(LFWN)70(LN)MP	1,25	11,2	2,54	2,27
P(LFWN)80(LN)VG	1,99	17,8	4,04	3,60
P(LFWN)80(LN)MP	1,60	14,3	3,24	2,89
P(LFWN)90(LN)VG	1,99	17,8	4,04	3,60
P(LFWN)90(LN)MP	1,60	14,3	3,24	2,89
P(LFWN)90(BV)(LN)VG	1,64	14,7	3,33	2,98
P(LFWN)90(BVR)(LN)MP	1,25	11,2	2,54	2,27
P(LFWN)906(LN)VG	2,13	19,1	4,33	3,87
P(LFWN)906(LN)MP	1,74	15,6	3,54	3,16
P(LFWN)90F(LN)VG	1,99	17,8	4,04	3,60
P(LFWN)90F(LN)MP	1,60	14,3	3,24	2,89
PD(LFWN)90(LN)VG	1,88	16,8	3,81	3,40
PD(LFWN)90(LN)MP	1,60	14,3	3,24	2,89
PD(LFWN)906(LN)VG	2,02	18,1	4,10	3,66
PD(LFWN)906(LN)MP	1,74	15,6	3,54	3,16
PD(LFWN)90(BV)(LN)VG	1,53	13,7	3,11	2,77
PD(LFWN)90(BVR)(LN)MP	1,25	11,2	2,54	2,27
PD(LFWN)90F(LN)VG	1,88	16,8	3,81	3,40
PD(LFWN)90F(LN)MP	1,60	14,3	3,24	2,89
PD(LFWN)1006(LN)VG	2,30	20,5	4,65	4,15
PD(LFWN)1006(LN)MP	2,02	18,0	4,08	3,64
PD(LFWN)100F(LN)VG	1,88	16,8	3,81	3,40
PD(LFWN)100F(LN)MP	1,60	14,3	3,24	2,89
PD(LFWN)100(BV)(LN)VG	1,53	13,7	3,11	2,77
PD(LFWN)100(BVR)(LN)MP	1,25	11,2	2,54	2,27
PD(LFWN)100S(LN)VG	1,82	16,3	3,70	3,30
PD(LFWN)100S(LN)MP	1,54	13,8	3,13	2,79
P(LFWN)1207(LN)VG	2,75	24,6	5,58	4,98
P(LFWN)1207(LN)MP	2,36	21,1	4,78	4,27
P(LFWN)120(BV)(6LN)VG	2,41	21,5	4,88	4,35
P(LFWN)120(BV)(6LN)MP	2,02	18,0	4,08	3,64
P(LFWN)120F(LN)VG	2,75	24,6	5,58	4,98
P(LFWN)120F(LN)MP	2,36	21,1	4,78	4,27
P(LFWN)120S(5LN)VG	2,28	20,4	4,63	4,13
P(LFWN)120S(5LN)MP	1,89	16,9	3,83	3,42
P(LFWN)120FR(LN)MP	1,60	14,3	3,24	2,89
PD(LFWN)1207(LN)VG	2,64	23,6	5,35	4,78
PD(LFWN)1207(LN)MP	2,36	21,1	4,78	4,27
PD(LFWN)120(BV)(6LN)VG	2,30	20,5	4,65	4,15
PD(LFWN)120(BV)(6LN)MP	2,02	18,0	4,08	3,64
PD(LFWN)120F(LN)VG	2,64	23,6	5,35	4,78
PD(LFWN)120F(LN)MP	2,36	21,1	4,78	4,27
PD(LFWN)120S(5LN)VG	2,16	19,4	4,40	3,93
PD(LFWN)120S(5LN)MP	1,89	16,9	3,83	3,42
PD(LFWN)120FR(LN)MP	1,60	14,3	3,24	2,89
P(LFWN)150S(LN)VG	2,70	24,1	5,46	4,88
P(LFWN)150S(LN)MP	2,31	20,6	4,67	4,17
P(LFWN)150(BV)(LN)VG	2,75	24,6	5,58	4,98
P(LFWN)150(BVFR)(LN)MP	2,36	21,1	4,78	4,27
P(LFWN)150F(LN)VG	3,10	27,7	6,28	5,61
P(LFWN)150F(LN)MP	2,71	24,2	5,49	4,90
P(LFWN)150FS(LN)VG	2,62	23,5	5,33	4,76
P(LFWN)150FS(LN)MP	2,23	20,0	4,54	4,05
MAJESTIC				
M(T)70VG	1,53	13,7	3,11	2,77
M(T)70MP	1,25	11,2	2,54	2,27
M(T)90VG	1,99	17,8	4,04	3,60
M(T)90MP	1,60	14,3	3,24	2,89
M(T)906VG	2,41	21,5	4,88	4,35
M(T)906MP	2,02	18,0	4,08	3,64
M(T)90FVG	1,99	17,8	4,04	3,60
M(T)90FMP	1,60	14,3	3,24	2,89
M(T)90(V/B)VG	1,64	14,7	3,33	2,98
M(T)90(V/R/B)MP	1,25	11,2	2,54	2,27
M(T)D1006VG	2,30	20,5	4,65	4,15
M(T)D1006MP	2,02	18,0	4,08	3,64
M(T)D100SVG	1,82	16,3	3,70	3,30
M(T)D100SMP	1,54	13,8	3,13	2,79
M(T)D100FVG	1,88	16,8	3,81	3,40
M(T)D100FMP	1,60	14,3	3,24	2,89
M(T)D100(BV)VG	1,53	13,7	3,11	2,77
M(T)D100(BVR)MP	1,25	11,2	2,54	2,27
M(T)120S5VG	2,28	20,4	4,63	4,13
M(T)120S5MP	1,89	16,9	3,83	3,42
M(T)1207VG	2,75	24,6	5,58	4,98
M(T)1207MP	2,36	21,1	4,78	4,27
M(T)120FVG	2,75	24,6	5,58	4,98
M(T)120FMP	2,36	21,1	4,78	4,27
M(T)120(BV)6VG	2,41	21,5	4,88	4,35
M(T)120(B/V)6MP	2,02	18,0	4,08	3,64
M(T)120FRMP	1,60	14,3	3,24	2,89
M(T)150SVG	2,70	24,1	5,46	4,88
M(T)150SMP	2,31	20,6	4,67	4,17
M(T)150(B/V)VG	2,75	24,6	5,58	4,98
M(T)150FVG	3,10	27,7	6,28	5,61
M(T)150FMP	2,71	24,2	5,49	4,90
M(T)150(B/V/FR)MP	2,36	21,1	4,78	4,27
M(T)150FSVG	2,62	23,5	5,33	4,76
M(T)150FSMP	2,23	20,0	4,54	4,05
QUADRA				
Q(DM)1006VG	2,30	20,5	4,65	4,15
Q(DM)1006MP	2,02	18,0	4,08	3,64
Q(DM)100FVG	1,88	16,8	3,81	3,40
Q(DM)100FMP	1,60	14,3	3,24	2,89
Q(DM)100(BV)VG	1,53	13,7	3,11	2,77
Q(DM)100(BVR)MP	1,25	11,2	2,54	2,27
Q(DM)100SVG	1,82	16,3	3,70	3,30
Q(DM)100SMP	1,54	13,8	3,13	2,79

NL *=regelbaar, A=open **TABEL 2**

Branders ->	SR	R	C	P-F	CdF	G60	G90
Nominaal vermogen (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Minder debiet (kW)	0,40	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
ø Inspuiters (mm)							
G25 - 25 mbar	0,97	1,23	1,55	1,35	1,23	1,17	1,50
G30/G31 - 30 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90
ø Bypass (mm)							
G25 - 25 mbar	*	*	*	*	*	*	*
G30/G31 - 30 mbar	0,32	0,40	0,64	0,52	0,40	0,50	0,62
Opening primaire lucht X (mm)							
G25 - 25 mbar	0	1	4	1	1	5	4
G30/G31 - 30 mbar	0	1	5	A	1	A	4

BE *=regelbaar, A=open **TABEL 2**

Brûleur ->	SR	R	C	P-F	CdF	G60	G90
Nominaal vermogen (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Minder debiet (kW)	0,40	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
ø Inspuiters (mm)							
G20 - 20 mbar / G25 - 25 mbar	0,97	1,17	1,50	1,30	1,17	1,17	1,40
G30/G31 - 28…30/37 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90
ø Bypass (mm)							
G20 - 20 mbar / G25 - 25 mbar	*	*	*	*	*	*	*
G30/G31 - 28…30/37 mbar	0,32	0,40	0,64	0,52	0,40	0,50	0,62
Opening primaire lucht X (mm)							
G20 - 20 mbar / G25 - 25 mbar	0	1	4	1	1	5	4
G30/G31 - 28…30/37 mbar	0	1	5	A	1	A	4

PT *=Regulàvel, A=aberto

TABELA 2

Queimadores ->	SR	R	C	P-F	CdF	G60	G90
Capacidade nominal (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Capacidade reduzida (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
ø Injectores (mm)							
G20 - 20 mbar	0,97	1,17	1,50	1,30	1,17	1,17	1,40
G30/G31 - 30/37 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90
ø Bypass (mm)							
G20 - 20 mbar	*	*	*	*	*	*	*
G30/G31 - 30/37 mbar	0,40	0,40	0,64	0,52	0,40	0,50	0,62
Abertura ar primàrio X (mm)							
G20 - 20 mbar	0	1	4	1	1	5	4
G30/G31 - 30/37 mbar	0	1	5	A	1	A	4

GR *=Ρυθμιζόμενο, A= ανοιχτό

ΠΙΝΑΚΑΣ 2

Εστίες ->	SR	R	C	P-F	CdF	G60	G90
Ονομαστική ισχύς (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Μειωμένη ισχύς (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
Ω ακροφυσίων (μπεκ)							
G20 - 20 mbar	0,97	1,17	1,50	1,30	1,17	1,17	1,40
G30/G31 - 28/37 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90
Ω bypass (μπεκ)							
G20 - 20 mbar	*	*	*	*	*	*	*
G30/G31 - 28/37 mbar	0,40	0,40	0,64	0,52	0,40	0,50	0,62
Πίεση παρεχόμενου αέρα (μπεκ)							
G20 - 20 mbar	0	1	4	1	1	5	4
G30/G31 - 28/37 mbar	0	1	5	A	1	A	4

SE *=Justerbar, A=Öppen

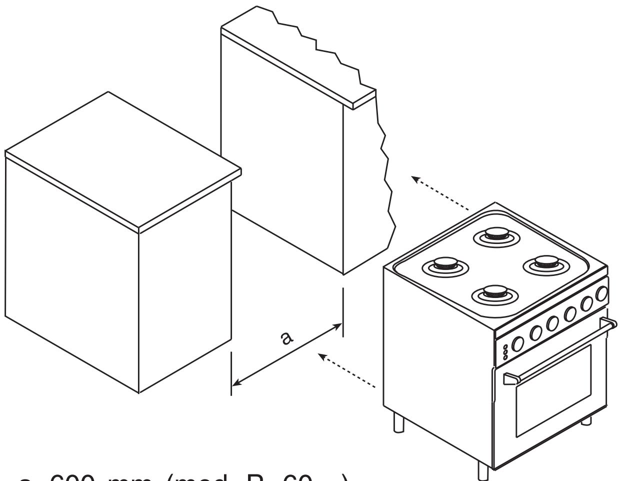
TABELL 2

Brännare ->	SR	R	C	P-F	CdF	G60	G90
Nominell effekt (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Nominell effekt (kW) G110/G120	1,80	2,60	4,20	3,10	2,60	2,50	3,50
Reduceret kapacitet (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
ø Injektorer (mm)							
G20 - 20 mbar	0,97	1,17	1,50	1,30	1,17	1,17	1,40
G30/G31 -30 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90
G110 - 8 mbar	1,70	2,20	3,30	2,60	2,20	2,30	3,10
G120 - 8 mbar	1,70	2,10	3,20	2,40	2,10	2,15	2,80
ø Bypass (mm)							
G20 - 20 mbar	*	*	*	*	*	*	*
G30/G31 - 30 mbar	0,40	0,40	0,64	0,52	0,40	0,50	0,62
G110/G120 - 8 mbar	*	*	*	*	*	*	*
Öppning för primärluft X (mm)							
G20 - 20 mbar	0	1	4	1	1	5	4
G30/G31 - 30 mbar	0	1	5	A	1	A	4
G110/G120 - 8 mbar	0	0	3	0	0	0	3

DK *=Justérbar, A=Åben

TABEL 2

Brændere ->	SR	R	C	P-F	CdF	G60	G90
Nominel effekt (kW)	1,80	2,60	4,30	3,10	2,60	2,50	3,50
Nominel effekt (kW) G110	1,80	2,60	4,20	3,10	2,60	2,50	3,50
Reduceret kapacitet (kW)	0,60	0,62	1,70	1,00	0,62	0,90	1,30
ø Injektorer (mm)							
G20 - 20 mbar	0,97	1,17	1,50	1,30	1,17	1,17	1,40
G30/G31 -30 mbar	0,62	0,78	1,00	0,82	0,78	0,75	0,90
G110 - 8 mbar	1,70	2,20	3,30	2,60	2,20	2,30	3,10
ø Bypass (mm)							
G20 - 20 mbar	*	*	*	*	*	*	*
G30/G31 - 30 mbar	0,40	0,40	0,64	0,52	0,40	0,50	0,62
G110 - 8 mbar	*	*	*	*	*	*	*
Åbning for primærluft X (mm)							
G20 - 20 mbar	0	1	4	1	1	5	4
G30/G31 - 30 mbar	0	1	5	A	1	A	4
G110 - 8 mbar	0	0	3	0	0	0	3



a=600 mm (mod. P...60…)
a=700 mm (mod. P...70…)
a=760 MM (mod. P...76...)
a=800 mm (mod. P...80…)
a=900 mm (mod. P...90…)
a=1000 mm (mod. PD...100…, QD...100…..)
a=1000 mm (mod. PT...100…)
a=1100 mm (mod. PT...110...)
a=1200 mm (mod. P...120…)
a=1500 mm (mod. P...150…)

a=700 mm (mod. M(T)70…)
a=911 mm (mod. M(T)90…)
a=1000 mm (mod. M(T)D100…)
a=1216 mm (mod. M(TS)120…)
a=1511 mm (mod. M(T)150…)

NL BE

AANWIJZINGEN VOOR DE PLAATSING

Om te voorkomen dat de steunpoten verbogen worden mag u het fornuis in geen geval over de grond laten slepen. Om het apparaat op de juiste manier te plaatsen moet het apparaat opgetild worden.

De hieronder vermelde aanwijzingen gelden voor een vakman die voor de plaatsing, de afstelling en het technische onderhoud van het apparaat zal zorgen en die erop zal toezien dat dit op de meest geschikte manier gebeurt en overeenkomstig de geldende voorschriften.

Belangrijk: Vóórdat er enige afstel-, onderhoudswerkzaamheden e.d. verricht worden moet eerst de elektrische stroomtoevoer naar het apparaat uitgeschakeld worden.

Voorschriften voor de plaatsing

De aansluiting op de gasleiding moet tot stand gebracht worden door een technische vakman die garandeert dat de gastoevoer op de juiste manier plaatsvindt en dat de verbranding van de branders op de juiste manier afgesteld is. Ook al zijn deze plaatsingswerkzaamheden eenvoudig, vereisen zij toch uiterste zorg en zijn zij van vitaal belang voor de goede werking van het apparaat. Het installeren dient te gebeuren door een erkende installateur die het apparaat aan dient te sluiten conform de Europesche normen en die van energiebedrijf in de regio.

Plaatsing

Het apparaat zal goed functioneren als het vertrek waarin het apparaat wordt geplaatst volledig geventileerd is.

A. Het vertrek moet voorzien zijn van een afvoersysteem naar buiten van de verbrandingsgassen die uit een afzuigkap of een elektrische ventilator moet bestaan die automatisch in werking treedt zodra het apparaat aangezet wordt. Het vertrek moet voorzien zijn van een systeem dat voldoende verse lucht toevoert voor een gelijkmatige verbranding. De hoeveelheid benodigde lucht voor de verbranding moet minder dan 2 m^3 per uur per kW van het geïnstalleerde vermogen bedragen. Het systeem kan tot stand gebracht worden door lucht rechtstreeks uit het gebouw te nemen met behulp van een kanaal dat een doorsnede van minimaal 100 cm^2 moet hebben dat dusdanig moet zijn dat voorkomen wordt dat dit kanaal per ongeluk afgedekt of verstopt kan raken, maar het systeem kan ook op een indirecte manier tot stand gebracht worden door lucht uit

PT

INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO

Para não dobrar os pés de suporte, em nenhum caso arraste o fogão. Para deslocar correctamente o aparelho, é necessário levantálo.

As instruções seguintes são destinadas à pessoa qualificada que tratará da instalação do aparelho, da sua regulação e da sua manutenção técnica e que verificará que essas operações sejam realizadas da maneira mais correcta possível e de acordo com as normas em vigor.

Importante: Qualquer operação de regulação, de manutenção, etc., deve ser efectuada depois de desligado o aparelho da tomada eléctrica da cozinha.

Normas para a instalação

A ligação do gás deve ser efectuada por um técnico que garanta a correcta alimentação do gás e a regulação exacta da combustão dos queimadores. Estas operações de instalação, embora simples, são delicadas e fundamentais para o bom funcionamento do fogão.

A instalação deve ser efectuada por pessoal especializado e respeitando as normas locais e europeias em vigor.

Instalação

O aparelho funcionará correctamente se o local em que é instalado possui uma aeração total.

A. O local deve possuir um sistema de evacuação exterior dos fumos de combustão composto por exaustor ou ventilador eléctrico que comece automaticamente a funcionar com a acensão do aparelho. O local deve possuir um sistema que forneça o ar necessário a uma regular combustão. A quantidade de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 2 m^3/h por kW de potência instalada. O sistema pode ser realizado utilizando directamente o ar do interior do edifício com uma conduta de ao menos 100 cm^2 de secção adaptado de maneira que não possa ser fechado acidentalmente. Ou, de maneira indirecta, dos lugares adjacentes e equipados de conduta de ventilação com o exterior como indicado antes; esses lugares não devem fazer parte do edifício nem apresentar perigos de incêndio, nem ser quartos de dormir.

B. Se o aparelho for utilizado de maneira intensiva e prolongada, pode tornar-se necessária uma ventilação

DK

INSTALLATIONSVEJLEDNING

For at undgå at bøje støttefødderne, må komfuret under ingen omstændigheder slæbes. Apparatet skal løftes korrekt på plads.

Installation af apparaterne må kun foretages af en autoriseret fagmand, i henhold til lovmæssige bestemmelser med hensyn til brug og teknisk vedligeholdelse.

Vigtigt: Før nogen form for reparation eller justering påbegyndes, afbryd strømmen og gastilførslen til apparatet.

Regler for installation

Gastilslutningen skal foretages af en autoriseret fagmand som kan sikre det rette gastryk og den rette indstilling af gasblussene. Disse indgreb, om end de synes simple, er meget afgørende for at komfuret fungerer optimalt.

Installationen skal udføres af kvalificeret personale i overensstemmelse med gældende nationale og europæiske forskrifter.

Installation

Apparatet må kun installeres i et lokale med rigelig udluftning.

A. Rummet skal være forsynet med et udluftningssystem, som kan optage gennem udluftningshætte eller med elektrisk ventilator, som automatisk aktiveres, når apparatet tændes. Rummet skal have et system, som sikrer regelmæssig luftudskiftning for at opnå en stabil afbrænding af gassen. Luftvolumen til gasafbrænding må ikke ligge under 2m^3/h per kW i forhold til den installerede effekt. Systemet kan foretages ved at optage eksisterende indvendige luft i bygningen direkte gennem et rør på mindst 100 cm^2 i snit, således at der ikke opstår tilstopninger, eller på indirekte vis fra tilstødende rum forsynet med udluftning som beskrevet ovenfor: disse lokaler må ikke være dele af bygningen, udgøre brandfare, eller være soverum.

B. I tilfælde af, at apparatet bruges intensivt eller længe, kan det være nødvendigt med supplerende udluftning; i så fald, åben et vindue eller forøg udluftningshættens mekaniske kapacitet.

C. Gassen fra flydende petroleum er tungere end luft, derfor oplagres den i lav højde. I rum hvor der opbevares gasflasker

SE

INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

För att inte böja stödfötterna får köksspisen inte släpas under några omständigheter. Apparaten ska utplaceras genom att den lyfts.

Instruktionerna som följer riktar sig till kvalificerad personal som utför installation, reparation och underhåll samt kontrollerar att dessa moment utförs korrekt och i enlighet med gällande standard.

Viktigt: Några moment för justering, underhåll osv ska utföras efter det att utrustningen har kopplats bort från kökets eluttag.

Gasanslutningen får endast utföras av en tekniker som garanterar korrekt gastillförsel och rätt förbränning för brännarna. Dessa installationsmoment är även om de är lätta att utföra, viktiga och av största betydelse för utrustningens goda funktion.

Installationen skall utföras av kvalificerad personal i enlighet med landets och europeiska gällande föreskrifter och standards.

Installation

Utrustningen fungerar korrekt om den lokal där den är installerad är väl ventilerad.

A. Lokalen måste ha en rökkanal för förbränningsröken som utgörs av en fläktkåpa och en elfläkt som automatiskt startar när utrustningen sätts på. Lokalen ska ha ett system som tillför tillräckligt med luft i förhållande till den normala förbränningen. Lufttillförseln som behövs till förbränningen får inte vara mindre än 2 m^3/timme och kW av installerad effekt. Systemet kan utformas med direkt lufttillförsel till lokalen med en kanal på minst 100 cm^2 med ett lämpligt snitt så att det inte kan täppas till av en olyckshändelse. Eller utformas med indirekt lufttillförsel från närliggande lokaler som är utrustade med ventilationskanaler som har kontakt med det yttre som det beskrivits tidigare. Dessa lokaler får inte vara en del av byggnaden, brandfarliga eller sovrum.

B. Under de tider då utrustningen används mycket och länge kan det visa sig vara nödvändigt att öka ventilationen. Öppna i sådana fall ett fönster eller öka fläktkåpans mekaniska insugning.

C. Propanbaserade gaser som övergår till vätska är tyngre

GR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Για να μην λυγιησουν τα ποηδια στηριηχεω`, σε καμμιηα περιηπτωση μην συηρετε την κουζιηνα. Ο σωστοη` τροηπο` για την τοποθεηтηση τη` συσκευηη` προβλεηπει την ανυηψωση τη` ιδιηα`.

Οι οδηγίες που παρέχονται στη συνέχεια, προορίζονται για τον τεχνικό (ηλεκτρολόγο) που θα αναλάβει την τοποθέτηση, τη ρύθμιση και τη συντήρηση της συσκευής. Ο ηλεκτρολόγος αυτός θα πρέπει να εκτελέσει αυτές τις εργασίες κατά τον πιο σωστό τρόπο και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Προσοχή: οποιαδήποτε εργασία ρύθμισης, συντήρησης, κ.λ.π., πρέπει να εκτελείται μόνο αφού πρώτα βγάλετε το καλώδιο της συσκευής από την πρίζα.

Κανονισμοί για τη τοποθέτηση: η σύνδεση του αερίου πρέπει να γίνει από έναν εξειδικευμένο τεχνίτη που μπορεί να υπολογίσει σωστά την ποσότητα του παρεχομένου αερίου και να ρυθμίσει με ακρίβεια την καύση στις εστίες. Αυτές οι εργασίες που γίνονται κατά την τοποθέτηση, αν και εύκολες, πρέπει να εκτελεστούν με ακρίβεια, γιατί είναι απαραίτητες για την καλή λειτουργία της κουζίνας. Η τοποθέτηση πρέπει να γίνει με πλήρη σεβασμό των προδιαγραφών και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, δηλαδή:

A. Κανονισμοί εγκαταστάσεων υγραερίου.

B. Ηλεκτρικοί κανονισμοί.

Εγκαταστάσεις ασφαλείας

Η συσκευή θα λειτουργεί κανονικά, αν ο χώρος στον οποίο τοποθετήθηκε αερίζεται καλά. Στο χώρο αυτό πρέπει να υπάρχει ένα σύστημα αποβολής των καυσαερίων σε κάποιον εξωτερικό χώρο, σύμφωνα με τους κανονισμούς. Πληροφοριακά, παραθέτουμε μερικούς βασικούς κανόνες.

A. Στον χώρο της συσκευής πρέπει να υπάρχει ένα σύστημα που να παρέχει την ποσότητα του αέρα που είναι απαραίτητη για να γίνεται μια τέλεια καύση. Η ποσότητα του αέρα που είναι απαραίτητος για την καύση δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 2 κυβ. μέτρα ανά ώρα για κάθε κάθε kW εγκατεστημένης ισχύος. Το σύστημα αυτό μπορεί να πραγματοποιηθεί με δύο τρόπους: α) απορροφώντας αέρα απευθείας από το εσωτερικό του





NL BE

de aangrenzende ruimtes te nemen, die voorzien moeten zijn van een ventilatiekanaal dat in verbinding met buiten moet staan; deze ruimtes mogen niet tot het gebouw behoren, mogen eveneens geen brandgevaar met zich meebrengen en mogen tenslotte geen slaapkamers zijn.
B. Als het apparaat intensief en lang achter elkaar gebruikt wordt kan het noodzakelijk zijn een extra ventilatievoorziening te maken; in dat geval kunt u een raam openzetten of het mechanische afzuigvermogen van de afzuigkap toe laten nemen.
C. Vloeibaar gemaakte petroleumgassen zijn zwaarder dan lucht, deze gassen blijven dus laag liggen. De vertrekken waarin de LPG gasflessen worden neergezet moeten dan ook van luchtopeningen naar buiten worden voorzien zodat eventuele gaslekkages via de onderkant naar buiten afgevoerd kunnen worden. De LPG gasflessen, of zij nu leeg of gedeeltelijk vol zijn, mogen niet in een vertrek onder de grond neergezet worden (kelderruimtes e.d.). Het is beter om uitsluitend de gasfles die gebruikt wordt in het vertrek neer te zetten waarbij de gasfles zodanig neergezet moet worden dat hij niet blootstaat aan directe warmtebronnen (ovens, haardvuren, pannen e.d.) waardoor de temperatuur boven de 50 °C op zou kunnen lopen.

Het apparaat plaatsen

Het apparaat is beveiligd tegen oververhitting en kan dus naast keukenkastjes neergezet worden die niet boven het werkblad uitsteken. De wand die met de achterkant van het apparaat in aanraking komt moet van onbrandbaar materiaal zijn. Om het apparaat op de juiste manier te installeren moet u de volgende voorzorgsmaatregelen treffen:
a) De aangrenzende keukenkastjes die boven het werkblad van het apparaat uitsteken moeten minimaal op 50 mm afstand van de rand van het apparaat af gezet worden.
b) De afzuigkap moet op de manier geplaatst worden zoals vermeld in de betreffende gebruiksaanwijzing en in ieder geval op een afstand van minimaal 650 mm.
c) Als het apparaat onder een hangend keukenkastje wordt geplaatst moet de afstand van het werkblad tot dit keukenkastje minimaal 700 mm zijn. De keukenkastjes naast de afzuigkap moeten op een afstand van minimaal 500 mm van het werkblad af geplaatst worden.

PT

suplementar; nesse caso abrir uma janela ou aumentar a potência da aspiração mecânica do exaustor.
C. Os gases de petróleo líquidos são mais pesados que o ar e portanto depositam-se e estagnam em baixo. Os locais em que são depositadas as garrafas de GLP devem possuir aberturas para o exterior de maneira que seja consentida a evacuação do baixo de eventuais fugas de gás. As garrafas de GLP, quer vazias quer parcialmente cheias, não devem ser depositadas ou instaladas em locais situados no subsolo (caves, etc.) É melhor ter no local somente a garrafa a ser utilizada de maneira que não sofra a acção directa de fontes de calor (fornos, fogões, panelas, etc.) que possam exceder a temperatura de 50°C.

Instalação do aparelho

O aparelho está protegido contra o sobreaquecimento excessivo e pode, portanto, ser instalado ao lado de móveis cuja altura não excede a do plano do fogão. A parede em contacto com o lado de trás do aparelho deve ser de material ignífugo.
Para instalar correctamente o fogão, observe as precauções seguintes:
a) Os móveis adjacentes ao fogão cuja altura exceda a do plano do fogão devem ser colocados ao menos a 50 mm do bordo do próprio plano.
b) O exaustor deve ser instalado da maneira indicada no seu manual de instruções e de qualquer modo a uma distância mínima de 650 mm.
c) Se o aparelho for instalado por baixo de um móvel pendurado, a distância mínima deste último do plano do fogão deve ser de 700 mm (milímetros). Os móveis perto do exaustor devem ficar a uma distância mínima do plano do fogão de 500 mm.

DK

skal der forefindes udluftningsåbninger mod det fri i niveau med gulvet, som kan optage evt. gasudslip. Tømme eller halvfulde gasflasker må ikke opbevares eller installeres i rum under terræn (som kældre osv). Det er bedst i et lokale kun at opbevare den gasflaske, der er i brug, på en sådan måde at den ikke kommer i forbindelse med andre varmeafgivende kilder såsom ovne, kakkelovne, gryder osv., som kan opnå en temperatur over 50°C.

Installation af apparatet

Apparatet er beskyttet mod overophedning og kan derfor installeres ved siden af møbler, der dog ikke overstiger den normale arbejdshøjde. Væggen der har kontakt med bagsiden af apparatet skal være af ikke brandbart materiale.

For at installere apparatet korrekt er det nødvendigt at overholde nødvendige forholdsregler:

a) møbler i nærheden af komfuret som overstiger arbejdshøjde skal placeres mindst 50 mm fra komfurets kant;

b) udluftningshætten skal installeres som indikeret i instruktionsbogen, men altid med minimumsafstand på 650 mm over komfuret;

c) hvis apparatet installeres under et overskab skal afstanden til dette være på 700 mm. Møblerne ved siden af udluftningshætten skal have en afstand fra den normale arbejdshøjde på 500 mm.

SE

än luft och sjunker därför nedåt. Lokaler där det används propangasbehållare måste vara försedda med ytterventiler i höjd med golvet så att eventuella gasläckor kan föras bort. Tomma eller halvfulla propangasbehållare
ska inte förvaras eller installeras i lokaler under marknivå (källare osv). Det är lämpligast att endast förvara den behållare som används i lokalen, så att de andra behållarna inte utsätts för direkt värme (ugnar, lågor, grytor osv) som kan överstiga temperaturer på 50°C.

Installation av utrustningen

Utrustningen är skyddad mot överhettning och kan därför installeras vid sidan av köksinredning vars höjd inte överstiger matlagningshällens. Väggen som kommer i kontakt med utrustningens baksida ska vara av obrännbart material.

Observera följande säkerhetsföreskrifter för att utföra en korrekt installation av utrustningen:

a) Den köksinredning som är placerad i närheten av utrustningen och vars höjd överstiger matlagningshällens ska placeras minst 50 mm från hällens kant.

b) Fläktkåpan ska installeras på det sätt som anges i dess bruksanvisning och alltid på avstånd av minst 650 mm.

c) Om utrustningen installeras under ett väggskåp ska detta vara på ett avstånd av minst 700 mm (millimeter) från matlagningshällen. Köksinredning i närheten av fläktkåpan ska vara på ett avstånd av minst 500 mm från matlagningshällen.

GR

κτηρίου, μέσω ενός σωλήνα με διατομή τουλάχιστον 100 τετρ. εκατοστών, ο οποίος πρέπει να τοποθετηθεί κατά τρόπο που να μην επιτρέπεται η απόφραξή του και, β) με έμμεσο τρόπο, εκμεταλλευόμενοι, δηλαδή, τα ήδη υπάρχοντα συστήματα αερισμού που ενδεχομένως υπάρχουν στους πλησίον χώρους. Οι χώροι αυτοί δεν πρέπει να είναι μέρη του κτηρίου, δεν πρέπει να εγκυμονούν κινδύνους πυρκαγιάς ή να είναι υπνοδωμάτια.

Β. Σε περίπτωση που η συσκευή χρησιμοποιείται εντατικά ή για μεγάλα χρονικά διαστήματα, ίσως χρειαστεί ένας περαιτέρω αερισμός του χώρου. Γι'αυτό θα πρέπει να ανοίξετε κάποιο παράθυρο ή να αυξήσετε την ένταση λειτουργίας του απορροφητήρα.

Γ. Τα αέρια που προέρχονται από το πετρέλαιο, όταν υγροποιηθούν, γίνονται πιο βαριά από τον αέρα και, κατά συνέπεια, κατακαθίζουν και λιμνάζουν στα χαμηλά στρώματα. Γι'αυτό το λόγο ο χώρος όπου βρίσκεται η συσκευή πρέπει να διαθέτει κάποια ανοίγματα πρός τα έξω, που να επιτρέπουν την εκκένωση του αερίου σε περίπτωση διαφυγής.

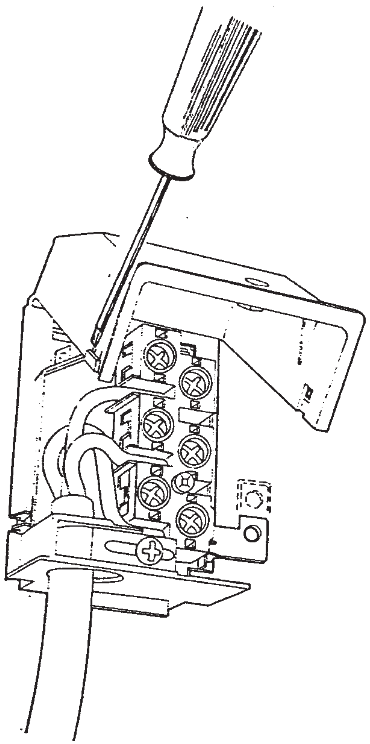
Τοποθέτηση της συσκευής

Η συσκευή διαθέτει θερμική μόνωση, γι'αυτό και μπορεί να τοποθετηθεί δίπλα σε έπιπλα, το ύψος των οποίων δεν ξεπερνά το ύψος της επιφάνειας των εστιών. Το τοίχωμα του επίπλου που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής πρέπει να είναι από πυρίμαχο υλικό. Για τη σωστή τοποθέτηση της κουζίνας πάρτε τα εξής προστατευτικά μέτρα:

Α. Τα έπιπλα που βρίσκονται κοντά στη κουζίνα, το ύψος των οποίων ξεπερνά την επιφάνεια των εστιών πρέπει να τοποθετηθούν σε απόσταση τουλάχιστον 50 χιλιοστών από την άκρη της επιφανείας.

Β. Ο απορροφητήρας πρέπει να τοποθετηθεί σύμφωνα με τις υποδείξεις του εγχειριδίου οδηγιών του. Ωστόσο, η ελάχιστη απόσταση από την επιφάνεια των εστιών πρέπει να είναι 650 χιλιοστά.

Γ. Αν η συσκευή είναι τοποθετημένη κάτω από ένα ντουλάπι, η ελάχιστη απόσταση μεταξύ αυτών πρέπει να είναι 700 χιλιοστά.



NL BE

ELEKTRISCHE AAN-SLUITING

Alvorens het toestel op het elektrischnet aan te sluiten, controleer of:

- de reducerende klep en de huishoudelijke netspanninsinstallatie de belasting van het toestel kunnen verdragen (zie het betreffend typeplaatje).
- de voedingsinstallatie voorzien is van een passend aardcontact.
- het stopcontact of de omnipolaire schakelaar, met een minimum contactopening van 3 mm, makkelijk te bereiken is nadat het toestel is geïnstalleerd.

Het toestel wordt geleverd zonder stekker: men moet dus een genormaliseerde stekker monteren geschikt om de belasting te verdragen.
De aansluitsnoer moet geplaatst worden zodat hij op geen enkele plek een temperatuur bereikt 50°C hoger dan de omgevingstemperatuur.

Waarschuwing: controleer of het aardcontact correct is (geel-groene kabel).
Het aardcontact is verplicht.
De toestellen zijn voorbereid te functioneren op monofase stroom 220/230 VAC.
De installatie moet verricht worden volgens de bestaande geldende normen. In tegenstaand geval verwijst de fabrikant elke verantwoordelijkheid van zich af.

Achterin deze gebruiksaanwijzing staat het elektrische schema van dit apparaat.

PT

LIGAÇÃO ELECTRICA

Antes de ligar o aparelho à corrente certificar-se que:

- A válvula limitativa e a instalação doméstica possam suportar a carga do aparelho (ver chapa de matrícula).
- A instalação eléctrica seja munida de uma eficáz ligação a terra.
- A tomada ou interruptor omnipolar com uma abertura mínima de contacto de 3 mm, seja fácilmente acessível uma vez instalado o aparelho.

Os aparelhos vêm entrgues sem tomada; deve-se portanto montar uma tomada normalizada, capaz de suportar a carga.
O fio de alimentação deverá estar posicionado de tal maneira que em nenhum ponto atinja uma temperatura superior a 50°C daquela ambiente.

Atenção: controlar que a ligação terra seja correcta (fio amarelo-verde). O fio terra é obrigatório.
Os aparelhos são predispostos para funcionar a corrente monofásica 220/230 VAC.
A instalação deverá ser efectuada segundo as regras em vigor. Caso contrário a casa construtora não se responsabiliza.

Para estas instruções é apresentado o esquema eléctrico do aparelho.

DK

ELEKTRISK TILSLUT-NING

Inden apparatet tilsluttes nettet, skal man sikre sig at:
- Begraensningsventilen og selve anlaeget kan klare apparatets last (se matrikelpladen).
- Tilslutningsanlaegget er forsynet med en effektiv jordforbindelse.
- Kontakten eller flerpolsafbryderen, med minimumsaabning blandt kontakterne paa 3 mm, er let tilgaengelig, naar apparatet er installeret.

Apparatet leveres uden stik og man skal derfor selv montere et standardiseret stik, som er egnet til at baere lasten. Tilslutningskabelet skal placeres paa en saadan maade, at det intet sted vil opnaa en temperatur paa mere end 50°C i forhold til omgivelsens temperatur.

Vigtigt: Kontroller at jordtilslutningen er korrekt (gult-groent kabel). Jordforbindelsen er obligatorisk.
Apparaterne er forudset til at fungere med monofasestroem 220/230 VAC.
Installationen skal udfoeres jaevnfoer de eksisterende normer. I modsat fald fratager fabrikanten sig ethvert ansvar.

Slutningsvis i brugervejledningen forefindes et elektrisk diagram over apparatet.

SE

ELANSLUTNING

Kontrollera följande innan anslutningen utförs:
- att mätarens och jordfelsbrytarens effekt är dimensionerade för utrustningen (se märkplåten med tekniska data);
- att systemet har korrekt och effektiv jordning;
- att uttaget och den allpoliga strömbrytaren (med en kontaktöppning på minst 3 mm) som anslutits till utrustningen är lättåtkomliga.

Utrustningen levereras utan kontakt. Det behövs därför anslutas en standardkontakt som klarar utrustningens effekt. Elkabeln ska placeras så att den inte någonstans upphettas till en temperatur på mer än 50°C över rumstemperaturen.

Observera: kontrollera om jordledarens anslutning är korrekt (identifieras av den gröna/gula tråden). Jordning är obligatoriskt.
Utrustningarna är tillverkade för att fungera med enfas växelström på 220/230 V.
Installationen ska utföras i enlighet med gällande standard. I annat fall avsäger sig tillverkaren allt ansvar.

Efter dessa instruktioner visas utrustningens elschema.

GR

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Πριν να συνδέσετε τη συσκευή με το δίκτυο του ηλ. ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:
- Η ασφάλεια και η ηλεκτρική εγκατάσταση του κτηρίου μπορούν να αντέξουν την απαιτούμενη ισχύ της συσκευής (βλ. πινακίδα τεχν. χαρακτηριστικών).
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση διαθέτει ένα αποτελεσματικό σύστημα γείωσης.
- Μετά την τοποθέτηση της συσκευής, η πρόσβαση στην πρίζα ή στο πολυπολικό διακόπτη (με ελάχιστη απόσταση μεταξύ των επαφών 3 χιλιοστά) πρέπει να είναι εύκολη.

Η συσκευή παρέχεται χωρίς φίς (ρευματολήπτη) και, κατά συνέπεια, θα πρέπει να τοποθετηθεί ένα φις με τις απαιτούμενες προδιαγραφές, που να αντέχει στην απαιτούμενη ισχύ της συσκευής.
Το καλώδιο πρέπει να τοποθετηθεί κατά τέτοιο τρόπο, ώστε, σε κανένα σημείο, η θερμοκρασία του να ξεπερνά τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος περισσότερο από 50°C.

Προσοχή: βεβαιωθείτε ότι ο αγωγός της γείωσης έχει συνδεθεί σωστά (κιτρινοπράσινος αγωγός). Η γείωση είναι υποχρεωτική.
Οι συσκευές λειτουργούν με μονοφασικό ρεύμα 220/230 VAC.
Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να έχει εκτελεστεί σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Στην αντίθετη περίπτωση, ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη.

Στο παρόν φυλλάδιο μπορείτε να βρείτε και τη συνδεσμολογία της συσκευής σας.

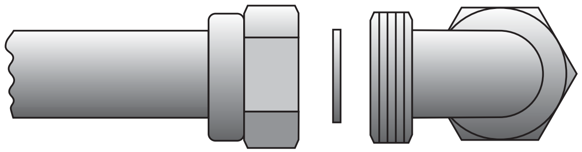


Fig. A

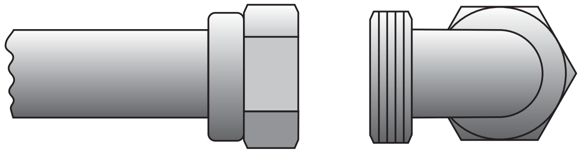


Fig. B

NL BE

GASAANLUITING

Het toestel moet aangesloten worden op het gasnet door middel van een harde of flexibile metalen buis conform de geldende bestaande normen. De aansluiting tussen de ISO R7 gasaansluitdoos en de buis dient als volgt gedaan te worden:
- met gasdichte schroefdraad en toevoeging van passende kitlijm (Fig. B).

<u>WAARSCHUWING</u>: In de oven is de aansluiting van het gas middels een op de rubberslangdrager bevestigde flexibile buis verboden, daar de buis niet te controleren is.

<u>WAARSCHUWING</u>: Na beëindiging van de werkzaam-heden controleer of er gaslekkages zijn. Deze moeten gezocht worden met zeepsop of met gelijkwaardige vloeistoffen.

GEBRUK NOOIT VLAMMEN VOOR HET ZOEKEN NAAR EVENTUELE GASLEKKAGES.

PT

LIGAÇÃO DO GÁS

O aparelho deve ser ligado á rede do gás através de um tubo metálico rigído ou flexível de acordo com as normas em vigor. A união deve ser efectuada entre a ligação da saída do gás ISO R7 e o tubo no seguinte modo:
- com guarnição sobre a rosca e adição de mastique ou então (Fig. A).
- interpôr uma guarnição metálica (alumínio, ferro, borracha aprovada para o uso). A titulo indicativo ver o desenho (Fig. B).

<u>Advertência</u>: a ligação do gás mediante um tubo flexível fixado sobre “porta - goma” é proíbida enquanto o tubo não for inspesionável.

<u>Atenção</u>: terminada a operação controlar se não existem fugas de gás. As fugas de gás procuram-se usando àgua ensaboada ou líquidos equivalentes.

NUNCA UTILIZAR CHAMAS PARA VERIFICAR EVENTUAIS FUGAS DE GAS.

DK

GASTILSLUTNING

Apparatet skal tilsluttes gasnettet ved hjaelp af et haardt eller fleksibelt metalroer i overensstemmelse med de eksisterende normer. Tilslutningen skal udfoeres mellem gasnettets samling ISO R7 og roeret paa foelgende maade:
- taetning af gevindet og tilsaetning af passende kit (Fig. B).

Bemaerkning: Gastilslutning i ovnen ved hjaelp af fleksibelt roer paa gummibaerer er ikke tilladt, eftersom roeret ikke kan foeres tilsyn med.

Vigtigt: Efter endt brug kontrolleres, at der ikke forekommer nogen form for gasudslip. Udslip findes ved at bruge saebevand eller tilsvarende flydende vaesker.

BRUG ALDRIG AABEN ILD TIL AT FINDE GASUDSLIP MED

SE

GASANSLUTNING

Utrustningen ska anslutas till gasnätet med en metallslang i enlighet med gällande standard.
Anslutningen ska utföras mellan förgreningsröret ISO R228 och slangen med en tätningslist av metall (aluminium, mässing, godkända gummitätningar). Se ritning (Fig. A).

Varning: vid ugn är det förbjudet att utföra gasanslutningen med en slang som är ansluten till ugnsluckan såvida inte slangen går att inspektera.

Observera: kontrollera att det inte förekommer några gasläckor när anslutningen är klar. Detta utförs med hjälp av en tvållösning eller annan vätska.

ANVÄND ALDRIG UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER EN LÅGA FÖR ATT KONTROLLERA OM DET FÖREKOMMER GASLÄCKOR

GR

ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΑΕΡΙΟΥ

Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί με την εγκατάσταση παροχής του αερίου μέσω ενός σκληρού ή εύκαμπτου σωλήνα σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Η σύνδεση πρέπει να γίνει μεταξύ του ρακόρ του δικτύου του αερίου ISO R 7 και του σωλήνα, κατά τον εξής τρόπο:
- με κάποια μονωτική ουσία πάνω στο σπείρωμα και με τη προσθήκη μιας ειδικής κόλλας (βλέπε Fig. B), ή
- τοποθετώντας μια μεταλλική φλάντζα (από αλουμίνιο, χαλκό ή από ελαστική ουσία που ενδείκνυται γι'αυτή τη χρήση), βλ. Fig. A.

Προσοχή: μετά τη σύνδεση, ελέγξτε αν υπάρχουν διαφυγές αερίου, χρησιμοποιώντας νερό με σαπούνι ή άλλου είδους υγρά.

ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ, ΣΕ ΚΑΜΙΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ, ΦΛΟΓΑ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΙΧΝΕΥΣΕΤΕ ΑΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΔΙΑΦΥΓΕΣ ΑΕΡΙΟΥ.

Fig. A

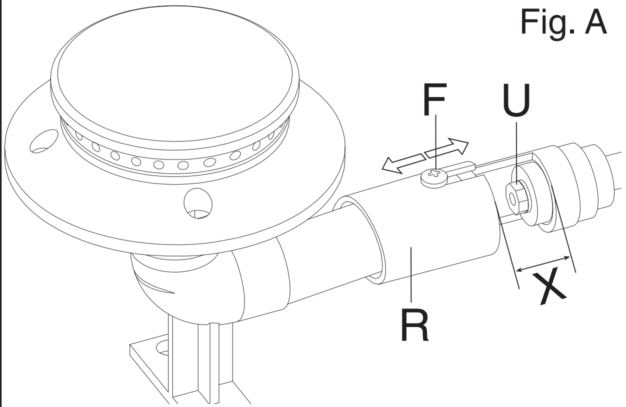


Fig. B

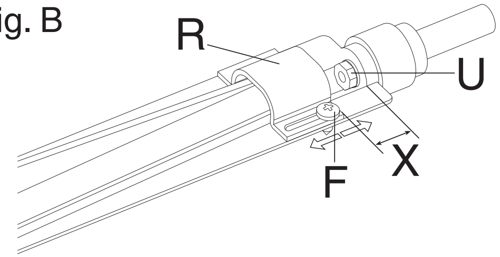
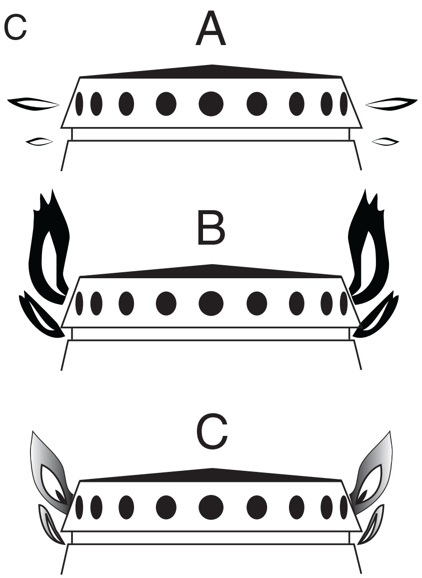


Fig. C



NL BE

HET APPARAAT OP EEN ANDERE GASSOORT OMBOUWEN

Het gasfornuis wordt geleverd om op een bepaalde gassoort te functioneren. Indien het nodig is het apparaat op een andere gassoort om te bouwen moet u de inspuiters van de branders vervangen, de luchttoevoer en de laagste stand van de branders afstellen. Alvorens dit te doen moet u de elektrische stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen zodat u niet onverhoeds in aanraking komt met onderdelen die onder spanning staan.

DE INSPUITERS VERVANGEN EN DE LUCHTTOEVOER AFSTELLEN

A1) **Kookplaatbranders** (Fig. A, B)

1. Haal de panroosters, de branderdeksels en de kookplaatbranders eraf.
2. Doe het werkblad omhoog.
3. Draai schroef “F” los en haal het buisje “R” (zie de figuur) eruit.
4. Draai de inspuiters los en vervang de inspuiters door inspuiters die geschikt zijn voor de beschikbare gassoort en die met het apparaat meegeleverd worden.
Raadpleeg tabel 2.
5. De luchttoevoer kunt u afstellen door het buisje “R” op de in tabel 2 vermelde waarden “X” van de opening van de primaire luchttoevoer af te stellen. Nadat u dit afgesteld heeft moet u het buisje “R” met schroef “F” vastdraaien.

A2) **Hoeveelheid lucht (werkblad)**

Om de hoeveelheid lucht af te stellen moet u de betreffende brander aansteken en de vlam op de hoogste stand zetten.
Bijvoorbeeld (Fig. C):
A) De vlam krijgt teveel lucht: in dat geval is de vlam klein en brandt de vlam onrustig. Schuif ring “R” naar voren.
B) De vlam krijgt te weinig lucht: in dat geval is de vlam ongelijkmatig en vertoont de vlam gele punten. Schuif ring “R” naar achteren.
C) De vlam is juist: in dat geval is de vlam lichtblauw van kleur.

PT

ADAPTAÇÃO AOS VÁRIOS TIPOS DE GÁS

O fogão é fornecido para ser alimentado por um certo tipo de gás; se for necessário mudá-lo, é preciso substituir os injectores dos queimadores, regular a capacidade de ar e o mínimo.
Antes de proceder a essas operações é preciso desligar a corrente eléctrica do aparelho para evitar contactos acidentais.

SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES E REGULAÇÃO DO AR

A1) **Queimadores do plano do fogão** (Fig. A, B)

1. Retire o trempe, os espalhadores e os queimadores do plano do fogão
2. Retire o plano do fogão
3. Desaperte o parafuso “F” e retire o tubo “R” (ver figura)
4. Desaperte os injectores e substitua-os por os aptos ao tipo de gás a utilizar e entregues com o aparelho.
Consulte a tabela 2.
5. A regulação do ar deve ser efectuada com o tubo “R” segundo os valores “X” indicados na tabela 2 abertura de ar primária. Efectuada a regulação bloqueie o tubo “R” com o parafuso ”F”.

A2) **Capacidade de ar (plano do fogao)**

A regulação da capacidade de ar deve ser efectuada com o queimador aceso e a chama ao máximo.
Exemplo (Fig. C):
A) Chama com demasiado ar; pequena e tensa. Faça avançar o anel R.
B) Chama com pouco ar; irregular com pontas amarelas. Faça recuar o anel R.
C) Chama correcta; cor azul.

DK

TILPASNING TIL FORSKELLIGE GASTYPER

Komfuret er udformet således, at det fungerer med en bestemt gastype. Hvis det er nødvendigt at skifte til anden gastype, er det nødvendigt at udskifte gasblussenes dyser, regulere brænderluft og minimumstryk.
Før nogen form for reparation påbegyndes, afbrydes strømmen, for at undgå stød fra strømførende dele.

UDSKIFTNING AF DYSER OG REGULERING AF BRÆNDERLUFT

A1) **Brænderdyser** (Fig. A, B)
1. Fjern gitteret, dyseholderen og dyserne fra arbejdsfladen.
2. Løft arbejdsfladen af.
3. Sørg for at løsne skruen “F” og tag gasslangen “R” af.
4. Sørg for at løsne gastilførselsdyserne og udskift dem med de dyser, som passer til den pågældende gastype og apparat (se tabel 2).
5. Regulering af brænderluft foretages ved hjælp af gasledning “R” på baggrund af værdierne “X” som findes i tabel 2: hovedlufttilførsel. Efter justering, blokér gasslangen “R” med skruen “F”.

A2) **Lufttilførsel (arbejdsflade)**
Regulering af lufttilførsel sker med gasblusset åbent og flammen på maximum.
Eks. (Fig. C):
A) Flamme med for meget luft: lille og spændt. Drej frem ringen “R”.
B) Flamme med lidt luft: regulær med gule spidser. Drej tilbage ringen “R”.
C) Korrekt flamme: blå.

SE

ANPASSNING TILL OLIKA TYPER AV GAS

Utrustningen är vid leveransen avsedd för en viss typ av gas. Om det blir nödvändigt att ändra på denna måste brännarmunstyckena bytas ut och luftreglage samt min. inställningsskruv regleras.
Strömmen till utrustningen ska brytas innan dessa moment utförs för att undvika stötar.

BYTE AV MUNSTYCKEN OCH LUFTREGLAGE

A1) **Matlagningshällens brännare** (Fig. A, B)
1. Ta bort galler, skydd och brännare från matlagningshällen.
2. Lyft på matlagningshällen.
3. Skruva loss skruv “F” och ta bort rör “R” (se fig.)
4. Skruva loss munstycken och byt ut dem mot de som passar gasen som används och bifogas utrustningen.
Anlita tabell 2.
5. Luftregleringen utförs med rör “R” enligt värden “X” som anges i tabell 2 för primärluft. Lås rör “R” med skruv “F” när regleringen är slutförd.

A2) **Luftreglage (matlagningshäll)**
Inställningen av luftreglagen utförs med brännaren tänd och med maxlåga.
Exempel (Fig. C):
A) Låga med för mycket luft: liten och spänd. Flytta fram ring “R”.
B) Låga med för lite luft: fladdrande med gula toppar. Flytta bak ring “R”.
C) Korrekt låga: blå låga.

GR

ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΣΤΟΥΣ ΔΙΑΦΟΡΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΑΕΡΙΟΥ

Η κουζίνα έχει κατασκευαστεί για να λειτουργεί με ένα συγκεκριμένο τύπο αερίου. Αν το αέριο που έχετε στη διάθεσή σας είναι διαφορετικό, πρέπει να αντικαταστήσετε τα ακροφύσια (μπεκ) αερίου των εστιών και να ρυθμίσετε τη ροή του αερίου και την ελάχιστη πίεση. Πριν να κάνετε αυτές τις ενέργειες πρέπει να διακόψετε το ηλ. ρεύμα, για να μη γίνει, κατά λάθος, κάποια επαφή.

Αντικατάσταση των ακροφυσίων (μπεκ) και ρύλμιση του αέρα

A1) **Καυστήρες της επιφανείας των εστιών** (Fig. A, B)
1. Βγάλτε τη σχάρα, τα “καπέλα” και τα φλόγιστρα.
2. Σηκώστε την επιφάνεια των εστιών.
3. Ξεβιδώστε τη βίδα “F” και βγάλτε το σωλήνα “R”.
4. Ξεβιδώστε τα ακροφύσια (U) και αντικαταστήστε τα με άλλα που είναι κατάλληλα για τον τύπο αερίου που έχετε στη διάθεσή σας και που σας παρέχονται με τη συσκευή. Συμβουλευτείτε τον πίνακα 2.
5. Η ρύθμιση του αέρα γίνεται μέσω του σωλήνα “R”, βάσει των τιμών “X” που σας προτείνονται στον πίνακα 2 - πίεση παρεχόμενου αέρα. Αφού κάνετε τη ρύθμιση, στερεώστε το σωλήνα “R” μέσω της βίδας “F”.

A2) **Ρύθμιση του αέρα**
Η ρύθμιση της ποσότητας του παρεχόμενου αέρα πρέπει να γίνει με το φλόγιστρο αναμμένο και τη φλόγα στη μεγαλύτερη εντασή της.
Παράδειγμα (Fig. C)
A) Φλόγα με πολύ αέρα: μικρή και τεταμένη. Μετατοπίστε προς τα εμπρός το δακτύλιο R.
B) Φλόγα με λίγο αέρα: ακανόνιστη και κίτρινη στις άκρες. Μετατοπίστε το δακτύλιο προς τα πίσω.
Γ) Σωστή φλόγα: γαλάζιο χρώμα.

Fig. E

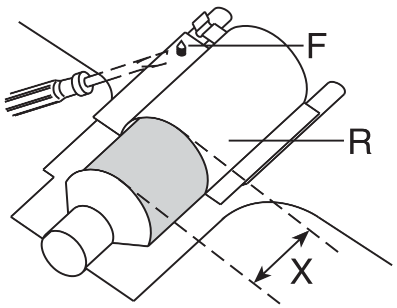
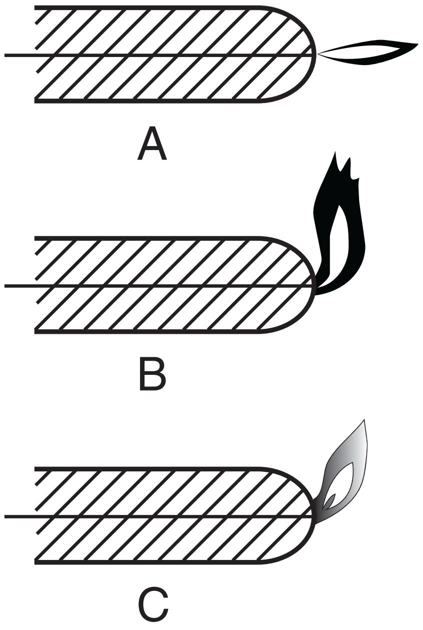


Fig. F



NL BE

DE INSPUITERS VERVANGEN EN DE LUCHTTOEVOER AFSTELLEN

B1) **Ovenbrander** (Fig. E)
1. Haal de ovenbodem eruit.
2. Verplaats de brander door de schroeven waar de brander mee vastzit los te draaien.
3. Draai schroef "F" los en schuif het buisje van de regeling van de luchttoevoer naar achteren waarbij u erop moet letten dat hij niet in de brander valt. In geval van sommige gassoorten moet u dit buisje draaien.
4. Draai de inspuiter los en vervang deze door een inspuiter die geschikt is voor de beschikbare gassoort. Zie tabel 2.
5. De luchttoevoer kunt u afstellen door het buisje "R" op de in tabel 2 vermelde waarden "X" van de opening van de primaire luchttoevoer af te stellen.
6. Nadat u dit afgesteld heeft moet u het buisje "R" met schroef "F" vastdraaien.

B2) **Hoeveelheid lucht** (Fig. F)
Om de hoeveelheid lucht af te stellen moet u de betreffende brander aansteken en de vlam op de hoogste stand zetten.
Bijvoorbeeld:
A) De vlam krijgt teveel lucht: in dat geval is de vlam klein en brandt de vlam onrustig. Schuif ring "R" naar voren.
B) De vlam krijgt te weinig lucht: in dat geval is de vlam ongelijkmatig en vertoont de vlam gele punten. Schuif ring "R" naar achteren.
C) De vlam is juist: in dat geval is de vlam lichtblauw van kleur.

PT

SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES E REGULAÇÃO DO AR

B1) **Queimador do forno** (Fig. E)
1. Retire a prateleira inferior do forno
2. Desloque o queimador depois de retirados os parafusos que o fixam.
3. Desaperte o parafuso "F" e faça recuar o tubo de regulação do ar sem o fazer cair no queimador. Para certos tipos de gás é preciso rodar um pouco o tubo de regulação do ar.
4. Desaperte o injector e substitua-o por o apto para o gás a utilizar. Veja a tabela 2.
5. A regulação do ar deve ser efectuada com o tubo "R" segundo os valores "X" indicados na tabela 2 abertura de ar primária.
6. Efectuada a regulação bloqueie o tubo "R" com o parafuso "F".

B2) **Capacidade de ar** (Fig. F)
A regulação da capacidade de ar deve ser efectuada com o queimador aceso e a chama ao máximo.
Exemplo:
A) Chama com demasiado ar; pequena e tensa. Faça avançar o anel R*.
B) Chama com pouco ar; irregular com pontas amarelas. Faça recuar o anel R.
C) Chama correcta; cor azul.

DK

UDSKIFTNING AF DYSER OG REGULERING AF BRÆNDERLUFT

B1) **Ovnsrummets brændere** (Fig. E)
1. Tag den laveste plade i ovnen af.
2. Flyt brænderen ved at aftage låseskruerne.
3. Sørg for at løsne skruen “F”, træk tilbage luftreguleringsrøret, men undgå at tabe det på gasblusset. Ved nogle typer gas genjusteres luftreguleringsrøret.
4. Sørg for at løsne dysen og udskift den med en som passer til pågældende gastype, se tabel 2.
5. Justering af brænderluft skal ske ved hjælp af gasslangen “R” på baggrund af værdierne “X”, som vist i tabel 2: hovedlufttilførslen.
6. Efter justering, blokér gasslangen “R” med skruen “F”.

B2) **Lufttilførsel** (Fig. F)
Regulering af lufttilførsel sker med gasblusset åbent og flammen på maximum.
Eks.
A) Flamme med for meget luft: lille og spændt. Drej frem ringen “R”.
B) Flamme med lidt luft: regulær med gule spidser. Drej tilbage ringen “R”.
C) Korrekt flamme: blå.

SE

BYTE AV MUNSTYCKEN OCH LUFTREGLAGE

B1) **Ugnens brännare** (Fig. E)
1. Ta bort ugnens innerplåt.
2. Flytta brännaren genom att ta bort skruvarna som håller fast den.
3. Skruva loss skruv “F” och dra ut luftreglagets rör. Var försiktig så att det inte faller ner i brännaren. För vissa gastyper måste luftreglagets rör vändas om.
4. Skruva loss munstycket och byt det mot det som passar gastypen. Se tabell 2.
5. Brännarens luftreglering utförs med rör “R” enligt värden “X” som anges i tabell 2 för primärluft.
6. Stäng rör “R” med skruv “F” när regleringen är slutförd.

B2) **Luftreglage** (Fig. F)
Inställningen av luftreglagen utförs med brännaren tänd och med maxlåga.
Exempel:
A) Låga med för mycket luft: liten och spänd. Flytta fram ring “R”.
B) Låga med för lite luft: fladdrande med gula toppar. Flytta bak ring “R”.
C) Korrekt låga: blå låga.

GR

Αντικατάσταση των ακροφυσίων (μπέκ) και ρύlμιση του αέρα

B1) **Καυστήρας του φούρνου** (Fig. E)
1. Βγάλτε το κάτω τοίχωμα του φούρνου.
2. Μετατοπίστε το φλόγιστρο, αφού πρώτα βγάλετε τις βίδες που τον συγκρατούν.
3. Ξεβιδώστε το ακροφύσιο (μπεκ) και αντικαταστήστε το με κάποιο άλλο που είναι κατάλληλο για τον τύπο αερίου που έχετε στη διάθεσή σας και που σας παρέχεται μαζί με τη συσκευή. Συμβουλευτείτε τον πίνακα 2.
4. Ξεβιδώστε τη βίδα “F”.
5. Η ρύθμιση του αέρα γίνεται μέσω του σωλήνα “R”, βάσει των τιμών “X” που σας προτείνονται στον “πίνακα 2 -πίεση παρεχόμενου αέρα”.
6. Αφού κάνετε τη ρύθμιση, στερεώστε το σωλήνα “R” μέσω της βίδας “F”.

B2) **Ρύθμιση του αέρα** (Fig. F)
Η ρύθμιση της ποσότητας του παρεχόμενου αέρα πρέπει να γίνει με τον καυστήρα αναμμένο και τη φλόγα στη μεγαλύτερη εντασή της.
Παράδειγμα
A) Φλόγα με πολύ αέρα: μικρή και τεταμένη. Μετατοπίστε το δακτύλιο R προς τα εμπρός.
B) Φλόγα με λίγο αέρα: ακανόνιστη και κίτρινη στις άκρες. Μετατοπίστε το δακτύλιο προς τα πίσω.
Γ) Σωστή φλόγα: γαλάζιο χρώμα.

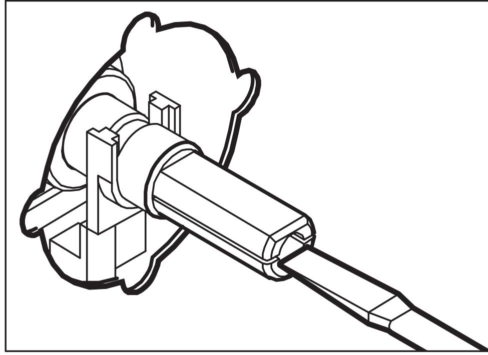


Fig. A1

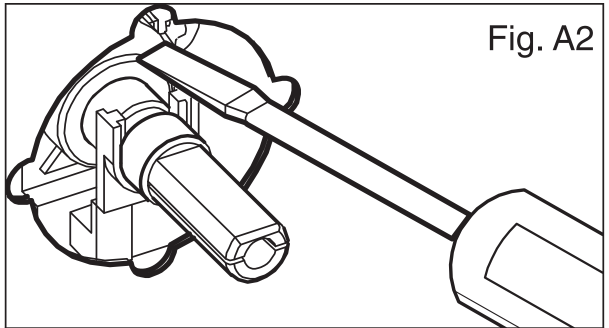


Fig. A2

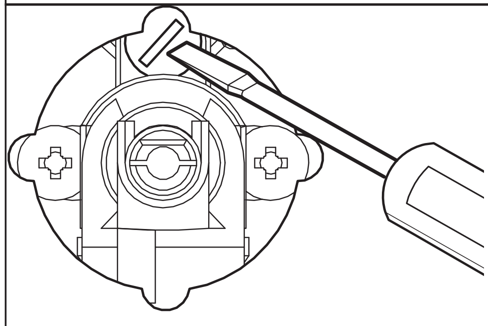


Fig. A2

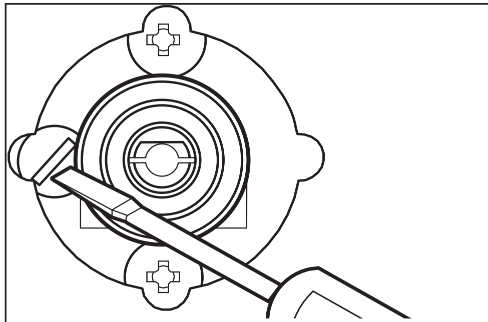


Fig. B

NL BE

DE LAAGSTE STAND AFSTELLEN

Als u het apparaat plaatst moet u controleren of de laagste stand zowel van de branders van de kookplaat als van de ovenbrander juist afgesteld is. Als het apparaat op een andere gassoort omgebouwd wordt moet de laagste stand zonder meer opnieuw afgesteld worden. U kunt dit op de volgende manier doen.

A) **Kookplaatbranders**
1. Doe telkens één brander tegelijk aan en draai de bedieningsknop op de hoogste stand.
2. Haal de bedieningsknop van de betreffende gasregelkraan eraf, steek een schroevedraaier in het onderste gedeelte van de regelkraan of in de schroef. (Fig. A1, A2)
3. Draai de regelkraan op de laagste stand.
4. Draai de stelschroef naar links om de vlam hoger af te stellen of naar rechts om de vlam lager af te stellen.
5. Als u flessegas gebruikt (butaan- of propaangas) moet de stelschroef volledig aangedraaid worden.

B) **Ovenbrander**
1. Haal de ovenbodem eruit.
2. Steek de brander aan en laat de brander circa 10 minuten met een dichte ovendeur op de hoogste stand branden.
3. Draai de bedieningsknop op de laagste stand en controleer ook nu weer met een dichte ovendeur of de vlammen afnemen maar wel gelijkmatig blijven branden (circa 3 à 4 mm).
4. Haal de knop van de thermostaat af. Draai de schroef (Fig.B) met een schroevedraaier naar links om de laagste stand hoger in te stellen en draai de schroef naar rechts om de laagste stan lager in te stellen. De vlam moet stabiel en gelijkmatig zijn.
5. Als de vlammen niet goed op de laagste stand afgesteld zijn moet u: het vorige punt herhalen.
6. Als u flessegas gebruikt (butaan- of propaangas) dan moet u de stelschroef volledig aandraaien.

PT

REGULAÇÃO DO MÍNIMO

Quando se instala o aparelho, é preciso verificar que o mínimo dos queimadores quer da placa quer do forno seja regulado correctamente.
Se mudar o tipo de gás a regulação do mínimo é indispensável.
A regulação efectua-se da seguinte maneira.

A) **Queimadores do plano do fogão**
1. Acenda um queimador de cada vez e ponha a chama ao máximo.
2. Retire o botão da torneira do gás correspondente, introduza uma chave de fendas na parte final da torneira ou no parafuso (Fig. A1, A2).
3. Regule a torneira na posição de mínimo.
4. Desaperte rodando para a esquerda para aumentar a chama e aperte rodando para a direita para a diminuir.
5. Se utilizar um gás líquido (Butano - Propano) o parafuso de regulação deve ser apertado completamente.

B) **Queimador do forno**
1. Retire o fundo do forno.
2. Acenda o queimador e deixe-o ao máximo durante cerca de 10 minutos com a porta do forno fechada.
3. Rode o botão para o mínimo e, sempre com a porta fechada, controle se as chamas baixam, ficando ao mesmo tempo estáveis (cerca de 3-4 mm).
4. Remover o botão do termòstato. Cum uma chave de fendas rodar o parafuso (Fig. B) para a esquerda para aumentar o mìnimo, para a direita para diminuilo. A chama deve resultar estàvel e homogénea.
5. Se as chamas não estiverem bem reguladas no mínimo, é preciso repetir o ponto precedente.
6. Se utilizar um gás líquido (Butano - Propano) o parafuso de regulação deve ser apertado completamente.

DK

REGULERING AF GASTILFØRSLENS MINIMUMSTRYK

Ved installation af apparatet er det nødvendigt at sikre sig, at minimumstrykket på gasblus i arbejdsflade såvel som i ovnen er korrekt reguleret.
Hvis gastypen ændres, er en justering af minimumstrykket nødvendig. Justering skal ske som følger.

A) **Gasblus i arbejdsflade**
1. Tænd et af gasblussene af gangen, sæt flammen på maximum.
2. Tag gashanens håndtag af, brug en skruetrækker enten for enheden af hanen eller i skruen. (Fig. A1, A2)
3. Stil hanen på minimum.
4. Drej mod venstre for at forøge flammen, eller mod højre for at formindske den.
5. Hvis en flydende gas anvendes (butan, propan), skal reguleringsskruen skrues helt til.

B) **Ovnens blus**
1. Tag bunden af ovnen af.
2. Tænd for gasblusset og stil det på maximum, ca. 10 min., med lågen til ovnen lukket.
3. Drej knappen til minimum, stadig med lågen lukket, kontrollér om flammerne bliver lavere, dog stabile (ca. 3-4 mm).
4. Fjern termostatgrebet. Drej skruen (Fig. B) med en skruetrækker mod venstre for at forøge min. værdien, eller mod højre for at reducere den. Blusset skal være stabilt og ensartet.
5. Hvis flammerne ikke er ordentligt regulerede på minimum, må operationen gentages.
6. Hvis en flydende gas anvendes (butan, propan), skal reguleringsskruen skrues helt til.

SE

JUSTERING AV MIN. INSTÄLLNINGSSKRUV

Kontrollera att brännarnas min. inställningsskruvar både på matlagningshällen och i ugnen är rätt inställda när utrustningen installeras.
Vid byte till annan gastyp är min. inställningsskruven oumbärlig. Inställningen utförs enligt följande.

A) **Matlagningshällens brännare**
1. Tänd en brännare i taget och ställ in maxlåga.
2. Ta bort ratten på gaskranen. För in en skruvmejsel antingen i slutet av kranen eller i skruven. (Fig. A1, A2)
3. Sätt kranen i minläget.
4. Skruva loss min. inställningsskruven åt vänster för att öka lågan eller skruva åt den år höger för att minska lågan.
5. Vid flytande gas (Butan - Propan) måste min. inställningsskruven skruvas helt i bott.

B) **Ugnens brännare**
1. Ta bort ugnsbotten.
2. Tänd brännaren och låt den brinna med full låga i cirka 10 minuter med ugnsluckan stängd.
3. Vrid ratten till minläget med ugnsluckan stängd och kontrollera om lågorna sänks men fortsätter att vara jämna (cirka 3-4 mm).
4. Ta bort termostatratten. Vrid skruven (Fig. B) med en skruvmejsel mot vänster eller höger för att öka resp. minska min. värdet. Lågan ska vara stabil och jämn.
5. Om lågorna inte är bra inställda måste min. inställningsskruven justeras:
upprepa ovanstående moment.
6. Vid flytande gas (Butan - Propan) måste min. inställningsskruven skruvas helt i bott.

GR

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ ΕΝΤΑΣΗΣ ΤΗΣ ΦΛΟΓΑΣ

Κατά την τοποθέτηση της συσκευής, πρέπει να ελέγξετε αν η ρύθμιση της ελάχιστης έντασης της φλόγας έχει γίνει σωστά. Αν αλλάξετε τύπο αερίου, πρέπει απαραιτήτως να ρυθμίσετε την ελάχιστη ένταση της φλόγας. Η ρύθμιση γίνεται κατά τον εξής τρόπο:

A) **Φλόγιστρα των εστιών**
1. Ανάψτε ένα φλόγιστρο τη φορά και βάλτε τη φλόγα στο μέγιστο της έντασης.
2. Βγάλτε το κουμπί που αντιστοιχεί στον καυστήρα που ανάψατε. Βάλτε ένα κατσαβίδι στο στέλεχος του κουμπιού ή στη βίδα (Fig. A1, A2).
3. Βάλτε το κουμπί στη θέση της ελάχιστης έντασης της φλόγας.
4. Περιστρέψτε αριστερόστροφα για να αυξήσετε την ένταση της φλόγας ή δεξιόστροφα για να τη μειώσετε.

B) **Φλόγιστρο του φούρνου**
1. Βγάλτε το κάτω τοίχωμα του φούρνου.
2. Ανάψτε το φλόγιστρο και αφήστε τη φλόγα στο μέγιστο της έντασης της για 10 περίπου λεπτά, με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
3. Περιστρέψτε το κουμπί στο σημείο της ελάχιστης έντασης και, πάντα με την πόρτα κλειστή, ελέγξτε αν οι φλόγες έχουν χαμηλώσει, αλλά παραμένουν σταθερές (περίπου 3-4 χιλιοστά).
4. Βγάλτε το κουμπί του θερμοστάτη. Με ένα κατσαβίδι, περιστρέψτε τη βίδα (Fig. B) αριστερόστροφα για να αυξήσετε την ένταση της φλόγας ή δεξιόστροφα για να τη μειώσετε. Η φλόγα θα πρέπει να γίνει σταθερή και ομοιόμορφη.
5. Αν η ελάχιστη ένταση των φλογών δεν είναι καλά ρυθμισμένη, θα πρέπει να επαναλάβετε τις ενέργειες που περιγράφονται στο προηγούμενο σημείο.
6. Αν χρησιμοποιείτε υγραέριο (βουτάνιο - προπάνιο), η βίδα ρύθμισης πρέπει να είναι εντελώς βιδωμένη.

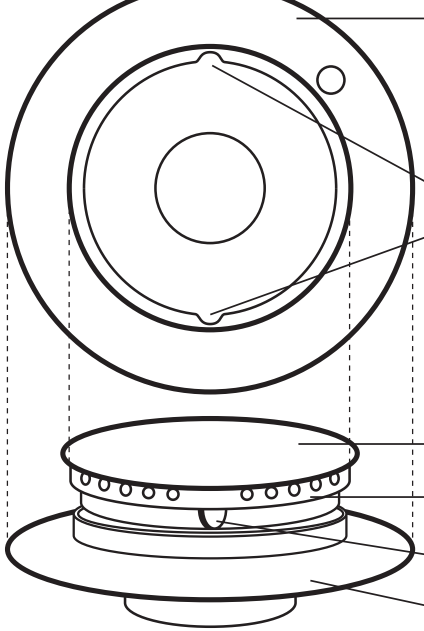


Fig. 1

NL BE

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

WAARSCHUWING: houdt kinderen bij het in functie zijnde toestel vandaan daar de oven en vooral de deur zeer warm worden.De veiligheidsnormen kunnen niet altijd elk soort ongeval dekken. Gebruik het toestel niet als warmtebron. Indien u andere elektrische apparaten dient aan te sluiten die vlak bij het toestel stopcontacten hebben, zie dat de aansluitingskabels niet geklemd blijven tussen de deur van de in werk zijnde oven.

ALGEMEEN: om het toestel efficiënt en veilig te behouden, moet het onderhoud toevertrouwd worden aan gespecialiseerde bevoegde personen of aan personeel van het servicedienst voor de garantieperiode. Maak de oven schoon na elk gebruik. Het vuil wordt makkelijk verwijderd door te zorgen dat het niet brandt bij hoge temperaturen. Kies vuurvaste kookpannen naar gelang van de te koken gerechten. Niet te gebruiken zijn kookpannen van inoxstaal daar deze de warmte weerkaatsen. Kies de hoogte van het bord naar gelang van de te koken gerechten en de te volgen recepten. Wanneer de brander van de oven in werking is, start de koelingsventilator (VR) die de rook aan de onderkant van de deur van de oven verwijdert. Indien de ventilator niet functioneert, raadpleeg de servicedienst.

HET EERSTE GEBRUIK VAN HET TOESTEL

Haal uit de oven alle gedeelten die verwijderd kunnen worden,was deze met een reinigingsmiddel en monteer ze weer op hun plaats. Zet de oven aan voor ongeveer 60 minuten en breng de thermostaat op 250°C. De onaangename reuk die ontstaat is niet te vermijden.

Wanneer de oven koud is geworden,maak hem schoon volgens de instructies van paragraaf “Schoonmaak en onderhoud”.

BELANGRIJK: het is erg belangrijk de messing vlamverdeler (d, fig. 1) goed te plaatsen. U moet ervoor zorgen dat de tand (e, fig. 1) van de vlamverdeler precies in de inkeping (b, fig. 1) van de aluminium kom (a, fig. 1) valt. Om de vlamverdelerdeksels (c) altijd als nieuw te houden adviseren wij u deze eraf te halen als u de brander aansteekt.

BELANGRIJK: deze aanwijzingen hebben betrekking op de verschillende modellen van de apparaten. Let op dat u precies weet welk model u aangeschaft heeft (zie het typeplaatje).

Hieronder worden achtereenvolgens de verschillende functies beschreven. Niet alle functies hebben betrekking op het apparaat dat u aangeschaft heeft. Kies de functies die voor uw apparaat van toepassing zijn.

PT

INSTRUÇÕES PARA USO

Atenção: afastar as crianças durante o funcionamento, porque o forno torna-se muito quente, sobretudo a porta. As normas dos seguros nem sempre podem cobrir todos os tipos de acidentes. Não utilizar o aparelho como fonte de aquecimento. Caso se deva ligar outros electrodomésticos a tomadas próximas do aparelho, prestar atenção aos fios de electrecidade para que não fiquem entalados na porta do forno em funcionamento.

PONTOS GERAIS

Para manter o aparelho seguro e eficáz a manutenção deve ser entregue a técnicos especializados ou a pessoas ao serviço para assistência durante o período de garantia. Limpar o forno cada vez que seja utilizado. A sujidade limpa-se com facilidade se se evita que queime a altas temperaturas. Tendo em conta a quantidade de comida a cozinhar, escolher recipientes resistentes ao calor. Não são aconselhadas as louças em aço inox porque refletem o calor. Escolher a altura da grade em base às comidas para cozinhar e às receitas a efectuar. Enquanto funcionam os queimadores do forno, o ventilador de arrefecimento (VR) mete-se em ação e elimina o fumo pela base da porta do forno. A ausência de ventilação é anormal, em tal caso advertir o serviço de assistência.

PÔSTO A FUNCIONAR PELA PRIMEIRA VEZ

Tirar todas as peças extraíveis do forno, lavá-las com detergente, e depois remontá-las. Acender o forno durante 60 minutos levando o termostáto a 250°C. Esta operação causa um odor desagradável, mas é inevitável.

Quando o forno arrefece, limpá-lo segundo as instruções do parágrafo “Limpeza e cuidados”.

IMPORTANTE: é muito importante posicionar correctamente o espalhador em latão (d, fig. 1). Para isso, faça com que o dente (e, fig. 1) do espalhador coincida com a fenda (b, fig. 1) da taça em alumínio (a, fig. 1). Para manter como novas as coberturas dos espalhadores (e), aconselhamos a retirá-las antes de acender a chama.

IMPORTANTE: estas advertências são relativas a vários modelos de aparelhos. Preste atenção em reconhecer correctamente o aparelho que possui (veja a plaqueta com as características).

A seguir são descritos vários funcionamentos, um a seguir ao outro. Não todos dizem respeito ao aparelho adquirido, escolha o que lhe interessa.

DK

BRUGSANVISNING

VIGTIGT: Hold boern langt vaek under brugen, eftersom ovnen og isaer laagen bliver meget varm. Sikkerhedsnormerne kan ikke altid daekke enhver form for ulykke. Brug ikke apparatet som opvarmningskilde. Hvis andre elektriske apparater skulle blive tilsluttet til kontakter anbragt i naerheden af apparatet, vaer da opmaerksom paa, at tilslutningsledninger ikke saetter sig fast i ovnens laage under brugen.

GENERELLE ANVISNINGER

For at bibeholde et effektivt og sikkert apparat skal vedligeholdelse betroes specialiserede teknikere eller et serviceassistance personale, som er daekket af garantien. Rengoer ovnen efter hver brug. Snavs rengoeres let ved at undgaa, at det braender fast ved hoeje temperaturer. Vaelg alt efter maengden af mad som skal tilberedes, beholdere, som er modstandsdygtige overfor varme. Beholdere i rustfrit staal fraraades, eftersom varmen kastes tilbage. Vaelg ristens placering i ovnen alt efter maden, som skal tilberedes og opskriften som skal foelges.

Mens ovnens braender er igang, vil propellen til afkoeling (VR) gaa igang og vil eliminere roeg ved ovnens laages bund. Manglende igangsaetning af propel er unormalt, og i dette tilfaelde skal assistancecenteret informeres.

FOERSTE IGANGSAETNING

Fjern alle ovnens udtagelige dele, vask dem med saebe og monter dem paa igen. Taend ovnen i ca. 60 minutter og bring termostaten til 250°C. Den ubehagelige luft, som vil opstaa, er uundgaaelig. Naar ovnen er afkoelet, rengoeres den ved at foelge instruktionerne under afsnittet "Rengoering og vedligeholdelse".

VIGTIGT! Det er meget vigtigt, at blusfordeleren af messing er korrekt anbragt (d, fig. 1). Blusfordelerens tap (e, fig. 1) skal derfor gå i indgreb med hullet (h, fig. 1) i aluminiumskoppen (a, fig. 1). Blusfordelerens dæksler (c) bibeholdes som nye i mange år, hvis de aftages, inden blusset tændes.

VIGTIGT! disse vejledninger refererer til forskellige modeller af apparater. Sørg for at følge den vejledning, som følger deres model (se typeskiltet).

Nedenfor beskrives forskellige funktioner, en efter en. Ikke alle vedrører det anskaffede apparat. Vælg den beskrivelse, som angår Deres model.

SE

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING

VARNING: Se till att barn inte kommer för nära ugnen när den används, då den blir mycket varm. Detta gäller framför allt ugnsluckan. Säkerhetsföreskrifterna kan inte alltid täcka alla typer av olyckor. Använd inte utrustningen som en värmekälla.

Om andra elutrustningar ansluts till ett uttag i närheten av utrustningen är det viktigt att anslutningskablarna inte fastnar i ugnsluckan när ugnen används.

ALLMÄNNA FÖRESKRIFTER

För att utrustningen ska fortsätta att vara effektiv och säker ska underhåll utföras av auktoriserade tekniker eller servicepersonal enligt garantin. Rengör ugnen varje gång den använts. Smutsen tas lätt bort och bränner på det viset inte fast vid höga temperaturer.

Välj värmebeständiga kärl efter den mängd mat som ska tillagas. Kärl av rostfritt stål rekommenderas inte då de reflekterar värmen. Välj skenans höjd efter de maträtter som ska tillagas eller recepten.

FÖRSTA IGÅNGSÄTTNINGEN

Ta bort alla utdragbara delar från ugnen, rengör dem med rengöringsmedel och sätt sedan tillbaka dem.

Låt ugnen vara på i cirka 60 minuter med termostaten på 230°C. Den dåliga lukt som uppstår går inte att undvika. När ugnen har svalnat ska den rengöras enligt instruktionerna i avsnittet "Rengöring och skötsel".

VIKTIGT: det är mycket viktigt att korrekt ställa in lågans fördelare av mässing (d, fig. 1). Gör så att lågans fördelartand (e, fig. 1) sammanfaller med hålet (h, fig. 1) i aluminiumkoppen (a, fig. 1). För att lågans fördelarskydd (c) alltid ska vara som nya, rekommenderas det att ta bort dem innan lågan tänds.

VIKTIGT: dessa varningar hänvisar till flera olika modeller av utrustningar. Var noggrann med att kontrollera vilken modell du äger (se märkplåten).

Fortsättningsvis beskrivs olika funktioner. Alla gäller inte den införskaffade utrustningen. Läs det som är intressant.

GR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

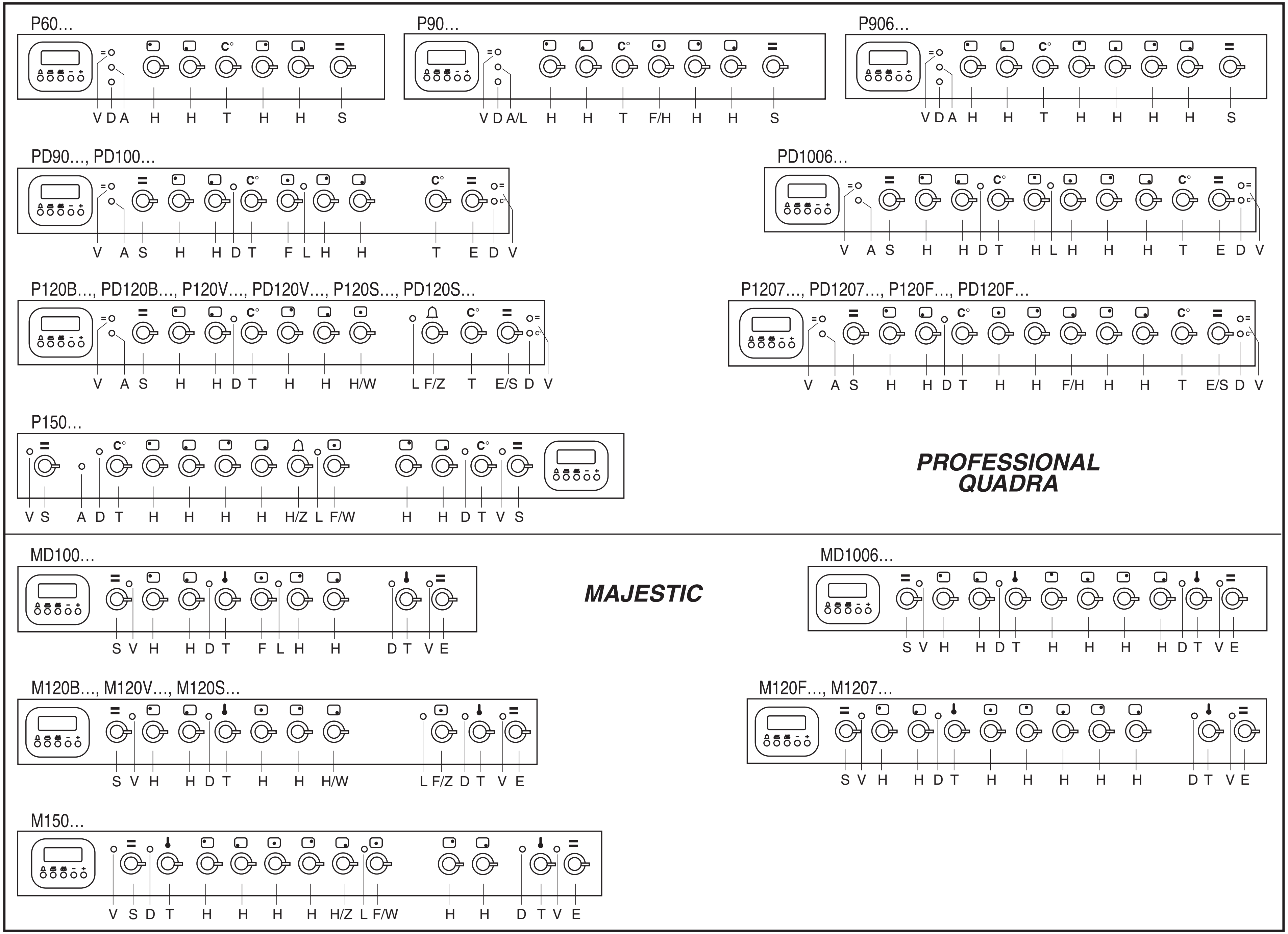
Προσοχή: Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία, κρατάτε τα παιδιά σε απόσταση, γιατί ο φούρνος γίνεται πολύ ζεστός· ειδικά ή πόρτα. Οι κανόνες ασφαλείας που έχουν τηρηθεί δεν αρκούν εντελώς για να αποφευχθούν τα ατυχήματα. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να θερμάνετε το χώρο. Αν, σε πρίζες που βρίσκονται κοντά στην κουζίνα, έχετε συνδέσει κάποιες άλλες οικιακές ηλεκτρικές συσκευές, προσέξτε ιδιαίτερα μη παγιδευτεί το καλώδιο τους στην πόρτα του φούρνου, ενώ αυτός είναι σε λειτουργία.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ: Για να λειτουργεί πάντοτε η συσκευή σας σίγουρα και αποτελεσματικά, η συντήρησή της πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένους τεχνικούς ή από το κέντρο τεχνικής βοήθειας (σέρβις) που υποδεικνύεται στην εγγύηση. Τα κατάλοιπα του μαγειρέματος καθαρίζονται εύκολα. Καθαρίζετε το φούρνο μετά από κάθε χρήση, για να μην καούν αυτά τα κατάλοιπα στο επόμενο ψήσιμο. Ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε, διαλέξτε και τα κατάλληλα πυρίμαχα σκεύη. Σας συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι, γιατί αντανακλούν τη θερμότητα. Διαλέγετε το ύψος του οδηγού ανάλογα με τις συνταγές και τα φαγητά που θέλετε να μαγειρέψετε.

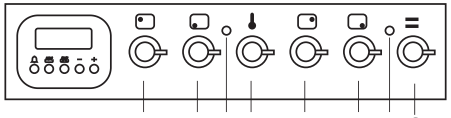
ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ: Βγάλτε όλα τα αποσπώμενα μέρη του φούρνου, πλύντε τα με κάποιο καθαριστικό υγρό και ξαναβάλτε τα στη θέση τους. Ανάψτε το φούρνο για 60 περίπου λεπτά, βάζοντας το θερμοστάτη στους 230°C. Θα αισθανθείτε μια δυσάρεστη μυρωδιά· είναι αναπόφευκτο. Όταν ο φούρνος κρυώσει, καθαρίστε τον ακολουθώντας τις οδηγίες του κεφαλαίου "Καθαρισμός και φροντίδα".

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: Τοποθετήστε στη σωστή του θέση το ορειχάλικο (μπρούντζινο) φλόγιστρο (d, Fig.1). Για να έρθει στη σωστή του θέση πρέπει να φέρετε την προεξοχή (e, Fig.1) να μπεί στην υποδοχή (b, Fig.1) που υπάρχει πάνω στην αλουμινένια έδρα (τασάκι) (a, Fig.1). Για να παραμένουν τα καλύμματα των φλογίστρων (c) πάντοτε καθαρά, σαν καινούργια, σας συνιστούμε να τα βγάζετε προτού ανάψετε τη φλόγα.

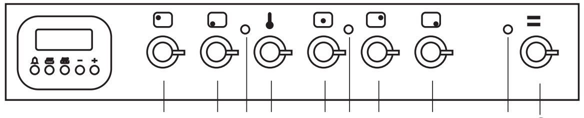
ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι πληροφορίες αυτές αφορούν πολλούς τύπους συσκευών. Πρέπει να γνωρίζετε με σιγουριά, ποιος είναι ο τύπος της συσκευής που εσείς έχετε στη διάθεσή σας (συμβουλευτείτε την πινακίδα των τεχνικών χαρακτηριστικών). Στη συνέχεια, περιγράφονται, διαδοχικά, οι διάφορες λειτουργίες της συσκευής. Πιθανόν να μην αφορούν όλες τη συσκευή που έχετε στην κατοχή σας. Διαβάστε αυτές που σας αφορούν, γιατί είναι πολύ σημαντικές για τη σωστή χρήση της συσκευής.


P60…
V D A H H T H H S
P90…
V D A/L H H T F/H H H S
P906…
V D A H H T H H H H S
PD90…, PD100…
V A S H H D T F L H H T E D V
PD1006…
V A S H H D T H L H H H T E D V
P120B…, PD120B…, P120V…, PD120V…, P120S…, PD120S…
V A S H H D T H H H/W L F/Z T E/S D V
P1207…, PD1207…, P120F…, PD120F…
V A S H H D T H H F/H H H T E/S D V
P150…
V S A D T H H H H H/Z L F/W H H D T V S
PROFESSIONAL QUADRA
MD100…
S V H H D T F L H H D T V E
MAJESTIC
MD1006…
S V H H D T H H H H D T V E
M120B…, M120V…, M120S…
S V H H D T H H H/W L F/Z D T V E
M120F…, M1207…
S V H H D T H H H H H D T V E
M150…
V S D T H H H H H/Z L F/W H H D T V E

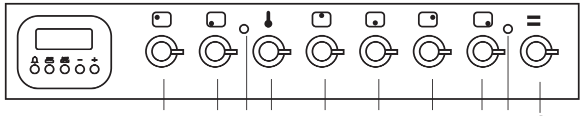
M70…



M90…



M906…



MAJESTIC

Beskrivelse af betjeningspanelet

A. Trykknap til tænding af brændere eller signallampe (kun nogle modeller)
C. Orange signallampe: termostat til el-ovn
D. Orange signallampe: termostat (el-ovn) eller ventilator (gasovn)
E. Omkobler til statisk el-ovn / Omkobler for flerfunktions el-ovn (PD120)
F. Håndtag til brænder for fiskegryde eller effekthåndtag til grill / Håndtag til "Fry-Top" brænder / Knap til oval dobbelt kogezone på kogeplade (265/170 mm - 2400/1600 W)
H. Håndtag til brænder for kogeflade
L. Orange signallampe til grill (kun nogle modeller)
S. Omkobler for flerfunktions el-ovn eller omkobler for gasovn
T. Termostat
V. Grøn signallampe for el-ovn eller orange signallampe for grill til gasovn
W. Håndtag til "Coup feu" brænder
Z. Minuttæller

Beschrijving van het bedieningspaneel

A. Aan-knop van de branders of oranje controlelampje (alleen bij sommige modellen)
C. Oranje controlelampje: thermostaat van de elektrische oven
D. Oranje controlelampje: thermostaat (in geval van een elektrische oven) of tangentiaalventilator (in geval van een gasoven)
E. Keuzeschakelaar van de statische elektrische oven / Keuzeschakelaar van de elektrische multifunctionele oven (PD120)
F. Bedieningsknop van de brander voor visschotels /Bedieningsknop van de energieregelaar van de barbecue / Bedieningsknop van de "Fry-Top" brander / Bedieningsknop van het ovale verwarmingselement met een dubbel circuit van de kookplaat (265/170 mm - 2400/1600 W)
H. Bedieningsknop van de brander van de kookplaat
L. Oranje controlelampje van de barbecue (alleen bij sommige modellen)
S. Keuzeschakelaar van de elektrische multifunctionele oven of keuzeschakelaar van de gasoven
T. Thermostaat
V. Groen controlelampje van de keuzeschakelaar van de elektrische oven of oranje controlelampje van de grill van de gasoven
W. Bedieningsknop van de "Coup feu" brander
Z. Minutenteller

Beskrivning av reglagepanelen

A. Knapp för brännarens tändning eller orange kontrollampa (endast vissa modeller)
C. Orange kontrollampa: elugnens termostat
D. Orange kontrollampa: termostat (elugn) eller fläkt (gasugn)
E. Väljare för statisk elugn / Väljare för flerfunktions elugn (PD120)
F. Handtag till brännare för fiskgryta / Handtag till grillens effektregulator / Handtag till "Fry-Top" brännare / Knapp för ovalt dubbelt värmeelement på hällen (265/170 mm - 2400/1600 W)
H. Handtag till kokplattans brännare
L. Orange signallampa till grill (endast vissa modeller)
S. Väljare för flerfunktions elugn eller väljare för gasugn
T. Termostat
V. Grön signallampa för elugnens väljare eller orange signallampa för gasugnens grill
W. Handtag till "Coup feu" brännare
Z. Minuträknare

Descrição do quadro de comando

A. Botão de ignição dos queimadores ou luz de aviso cor de laranja (somente em alguns modelos)
C. Luz de aviso cor de laranja: termóstato do forno eléctrico
D. Luz de aviso cor de laranja: termóstato (se forno eléctrico) ou ventilador tangencial (se forno a gás)
E. Selector do forno eléctrico estático / Selector do forno eléctrico multifunção (PD120)
F. Botão do queimador para o peixe / Botão do regulador de energia do barbecue / Botão do queimador "Fry-Top" / Botão do elemento de aquecimento oval a duplo circuito do plano de cozedura (265/170mm - 2400/1600W)
H. Botão do queimador do plano do fogão
L. Luz de aviso cor de laranja do barbecue (somente em alguns modelos)
S. Selector do forno eléctrico multifunção ou selector do forno a gás
T. Termóstato
V. Luz de aviso verde do selector do forno eléctrico ou luz de aviso cor de laranja do grelhador do forno a gás.
W. Botão do queimador "Coup feu"
Z. Conta-minutos

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

A. Κουμπί ανάμματος των καυστήρων ή πορτοκαλί λαμπάκι (μόνο σε μερικά μοντέλα).
C. Πορτοκαλί λαμπάκι: θερμοστάτης ηλεκτρικού φούρνου.
D. Πορτοκαλί λαμπάκι: θερμοστάτης (σε ηλεκτρ. φούρνους) ή ανεμιστήρας (σε φούρνους αερίου)
E. Διακόπτης επιλογής ηλεκτρικού φούρνου με αντιστάσεις (στατικού) / Διακόπτης επιλογής ηλεκτρικού φούρνου με πολλαπλές λειτουργίες (PD120)
F. Κουμπί καυστήρα ψαριέρας ή κουμπί ρύθμισης τάσης του μπάρμπεκιου / Κουμπί καυστήρα "Fry-Top" / Διακόπτης εστίας οβάλ διπλής αντίστασης της επιφάνειας μαγειρέματος (265/170 mm- 2400/1600W)
H. Κουμπί φλογίστρου των εστιών ή κουμπί των ηλεκτρικών εστιών.
L. Πορτοκαλί λαμπάκι του μπάρμπεκιου (μόνο σε μερικά μοντέλα).
S. Διακόπτης επιλογής ηλεκτρικού φούρνου με πολλαπλές λειτουργίες ή διακόπτης επιλογής φούρνου αερίου.
T. Θερμοστάτης.
V. Πράσινο λαμπάκι του διακ. επιλογής ηλεκτρικού φούρνου ή πορτοκαλί λαμπάκι του γκριλ φούρνου αερίου.
W. Κουμπί καυστήρα "Coup feu".
Z. Μετρητής λεπτών.

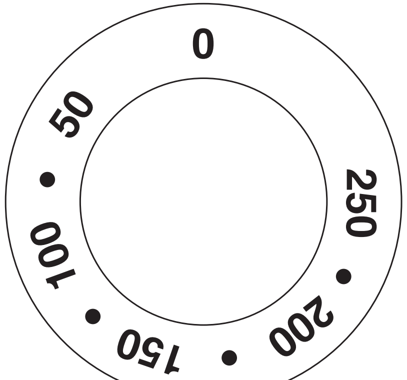


Fig. T

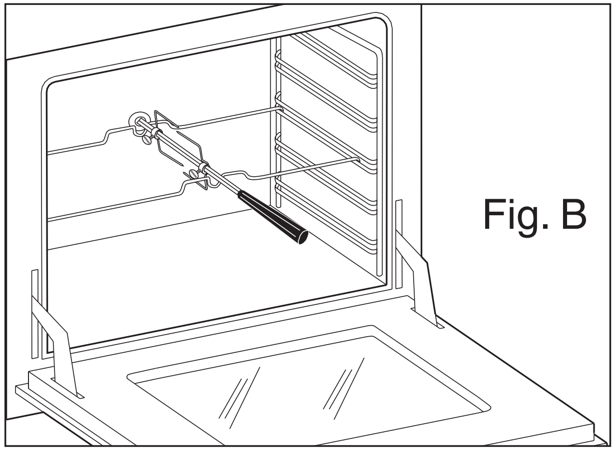


Fig. B

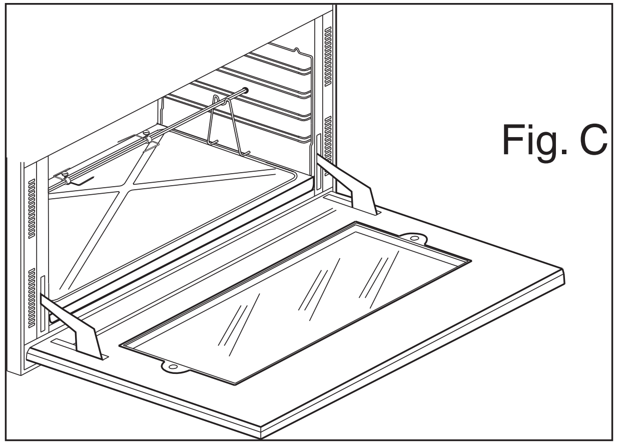


Fig. C

NL BE

Belangrijk: Als u de oven voor de eerste keer gebruikt moet u de oven ongeveer één uur zonder gerecht op 200°C laten functioneren, waarbij u de ramen open moet zetten, omdat er uit de oven een onaangename lucht zal komen doordat vet- en olierestanten verwijderd worden.

Gebruik van de elektrische thermostaat (Fig. T)
Met de thermostaat (Fig. T) is het mogelijk een temperatuur tussen de 50°C en de 250°C in te stellen. Dit kunt u doen door de thermostaatknop naar rechts te draaien. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft gaat het rode controlelampje (B) uit en gaat weer branden als de oventemperatuur 10°C daalt.

Gebruik van het draaispit (Fig. B,C)
Doe de etenswaren op het spit. Maak de beide vleesklemmen aan de uiteinden vast en zorg ervoor dat het gewicht goed verdeeld wordt om te voorkomen dat de motor overbelast wordt. Leg het draaispit op de standaard.
Doe dit in zijn geheel in de oven op de tweede niveau en steek het uiteinde van het draaispit in de aansluiting van de motor. Kies functie 5 en let erop dat zowel de motor als het verhittingselement functioneert. Het controlelampje moet branden. Zet de lekschaal op een lager niveau.

De elektrische grill aanzetten
Om de elektrische grill aan te zetten moet u de knop (A) met de wijzers van de klok mee draaien (naar rechts). De stralingssterkte van het grillelement kan geregeld worden van 1 tot 12. Als u iets met de grill bereidt moet u de gasoven niet in werking stellen. Het verdient aanbeveling om de grill 5 minuten voor te verwarmen voordat u de gerechten in de oven doet.

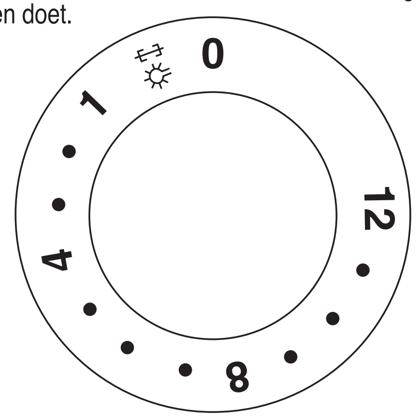


Fig. A

PT

Importante: Quando utilizar o forno pela primeira vez, é preciso deixá-lo funcionar vazio a 200°C durante uma hora aproximadamente, com as janelas abertas. Desta maneira são eliminados os resíduos de óleo e resina, que produzem mau cheiro.

Uso do termóstato eléctrico (Fig. T)
O termóstato (Fig. T) permite seleccionar uma temperatura entre 50°C e 250°C, rodando o botão no sentido dos ponteiro do relógio. A luz de aviso vermelha (B) apaga-se quando o forno tem atingido a temperatura desejada, acende novamente quando a temperatura no interior do forno diminui de 10°C.

Uso do espeto de churrasco (Fig. B,C)
Coloque os alimentos no espeto. Fixe os dois garfos nas extremidades e equilibre bem o peso para evitar de esforçar o motor. Pouse o espeto no suporte.
Introduza o conjunto na segunda calha e insira a extremidade do espeto no engate do motor. Escolha a função 5 e verifique se o motor e a resistência funcionam. A luz de aviso deve acender. Coloque a prateleira do forno nas calhas mais baixas.

Acendimento do grelhador eléctrico
Para acender o grelhador eléctrico, rode o botão (A) em sentido horário. A intensidade de irradiação da resistência do grelhador pode ser regulada de 1 a 12. Quando efectuar uma cozedura com o grelhador, o forno a gás não deve ser posto em funcionamento. É aconselhável pré-aquecer o grelhador por 5 minutos antes de introduzir os alimentos.

DK

Vigtigt: Når ovnen bruges første gang, er det nødvendigt at holde den tændt i en time på 200°C, med vinduerne åbne, da ovnen udskiller lidt ubehagelige lugte på grund af fedtstoffer og olie.

Brug af elektrisk termostat (Fig. T)
Termostaten (Fig. T) som disponerer over et temperaturområdet fra 50 til 250°C drejes med urets retning. Den røde lampe (B) slukker, når den valgte temperatur er opnået. Den tænder igen, når ovnens indvendige temperatur falder med 10°C.

Brug af grillspyd (Fig. B,C)
Anbring maden på spyddet, fastlås de to gafler på yderste indstillinger og balancér vægten grundigt for ikke at udsætte motoren for unødvendig belastning. Læg spydet på risten, indstil højden på andet trin, og indsæt spydet i motorens leje. Vælg program 5 og sørg for at motor og modstand fungerer. Kontrollampen skal være tændt. Anbring en fedtopsamlingsskål på et trin lavest i ovnen.

Tænding af el-grill
Tænd el-grillen ved at dreje knappen (A) med uret. Grill-varmelegemets strålestyrke kan indstilles fra 1-12. I forbindelse med brug af el-grillen skal gasovnen altid være slukket. Det anbefales at forvarme grillen 5 min. inden anbringelse af fødevarerne.

SE

Viktigt: När ugnen används första gången ska den stå på i cirka en timme vid 200°C och med fönstren i rummet öppna då det avges en dålig lukt när rester av olja och harts bränns bort.

Den elektriska termostatens funktion (Fig. T)
Termostaten (Fig. T) medger ett temperaturval mellan 50°C och 250°C om ratten vrids medurs. Den röda lampan (B) släcks när ugnen har uppnått förvald temperatur. Den tänds åter när ugnstemperaturen går under 10°C.

Grillspettets funktion (Fig. B,C)
Sätt maten på grillspettet. Sätt fast de två gafflarnas ändar och fördela vikten väl så att det undviks att motorn överbelastas. Stöd spettet på stödet. Sätt in alltihop på den andra avsatsen och för in spettet i motorns hål. Välj funktion 5 och kontrollera att motor och värmeelement fungerar. Lampan ska vara tänd.
Placera dryppannan på den lägsta avsatsen.

Tillslag av elgrill
Slå på elgrillen genom att vrida vredet (A) medurs. Strålningsintensiteten från grillelementet kan ställas in mellan 1 och 12. Gasugnen får inte vara på när det utförs tillagning med grillen. Det rekommenderas att värma upp grillen i 5 minuter innan maträtterna sätts in.

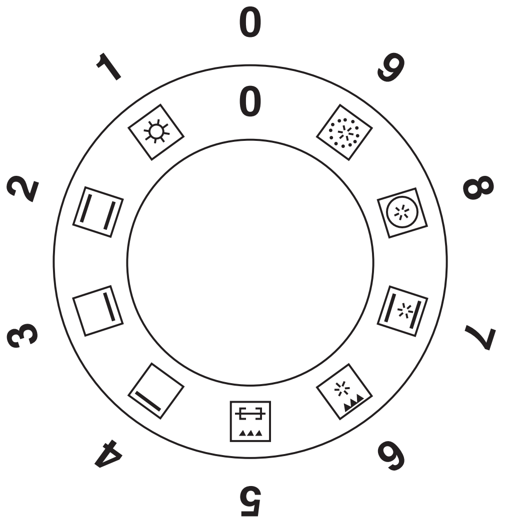
GR

Προσοχή: Όταν χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, πρέπει να τον αφήσετε να λειτουργήσει, χωρίς να ψήνετε τίποτε, για 1 ώρα (200°C) περίπου, αφήνοντας, αν είναι δυνατόν, τις πόρτες ανοιχτές. Στο πρώτο άναμμα, ο φούρνος αφήνει μια άσχημη οσμή. Αυτό οφείλεται στο ότι καίγονται τα κατάλοιπα διαφόρων ουσιών που χρησιμοποιήθηκαν για την κατασκευή του.

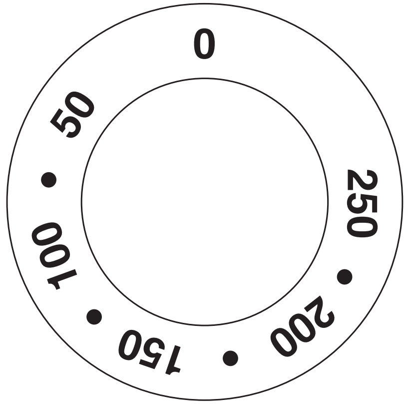
Χρήση του ηλεκτρικού θερμοστάτη (Fig. T)
Περιστρέφοντας δεξιόστροφα το θερμοστάτη (Fig. T), μπορείτε να επιλέξετε τη θερμοκρασία του φούρνου, από 50 °C έως 250 °C. Όταν η θερμοκρασία του φούρνου φθάσει στην τιμή που προκαθορίσατε, το λαμπάκι του θερμοστάτη σβήνει. Το λαμπάκι θα ανάψει και πάλι όταν η εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου ελαττωθεί κατά 10 °C.

Χρήση της σούβλας (Fig. B,C)
Περάστε στη σούβλα το κρέας που θέλετε να ψήσετε. Βάλτε τη σούβλα πάνω στο ειδικό στήριγμα και συνδέστε την με το μοτέρ περιστροφής. Βάλτε το ταψί που συλλέγει το λίπος στο πιό χαμηλό ράφι και βάλτε το μοτέρ σε λειτουργία.

Άναμμα ηλεκτρικού γκριλ
Για να ανάψετε το ηλεκτρικό γκριλ, γυρίστε το διακόπτη (A) δεξιόστροφα. Η ένταση της θερμότητας που εκπέμπει η αντίσταση του γκριλ μπορεί να ρυθμιστεί από 1 έως 12. Όταν ψήνετε με το γκριλ, δεν πρέπει να βάζετε το φούρνο να λειτουργεί με αέριο. Σας συμβουλεύουμε να προθερμαίνετε το γκριλ για 5 λεπτά, πριν να βάλετε μέσα τις τροφές που θέλετε να ψήσετε.



Selecteerknop (S)
Selector (S)
Kommutator/selektor (S)
Vred (S)
Κομιτατέρ (S)



Thermostaat (T)
Termóstato (T)
Termostat (T)
Termostatens funktion (T)
θερμοστάτη (T)

NL BE

Gebruik van de meerfuncties oven

Draai de selecteerknop (S) op een van de 9 bakmogelijkheden en kies met de thermostaat (T) de temperatuur (van 50°C tot 250°C). Indien uw apparaat voorzien is van een programmeur bereid hem voor tot het bakken.

Licht van de oven
Om het lampje aan of uit te doen moet u een klein beetje op de knop van de keuzeschakelaar (S) drukken. Het lampje functioneert niet als de keuzeschakelaar op stand (0) staat.

Pizza bakken (alleen beschikbaar bij sommige modellen)
Deze functie is bijzonder geschikt om pizza's, focaccia's en brood te bakken. De belangrijkste warmtebron is het onderste verwarmingselement dat in combinatie met de andere verwarmingselementen van de oven werkt.

Het normaal statisch bakken
Is de klassieke functie van een elektrische oven, vooral geschikt voor het bakken van varkenscarbonades, braadworst, gestoofdvlees, wild, gebraden kalfsvlees, schuimpjes en biscuits, fruit, enz.

Het van onderen bakken
Is aangeraden voor het bakbeëindigen van gerechten, vooral van gebak (biscuits, schuimpjes, gerezen gebakjes, fruitgebak, enz.) en van andere gerechten.

Het van boven bakken
Vooral geschikt voor bruin braden en voor het geven van de laatste kleur aan verschillende gerechten; aangeraden voor hamburgers, varkenscarbonade, kalfslapjes, tong, inktvisjes, enz.

Het grillbakken met geslaten deur
Is geschikt voor het snel en diep bakken, voor het gratineren en in het algemeen braden van vlees, filet, florentijnse kotelet, vis en groenten aan 't grill, enz.
Gebruik van grill en braadspitdraaier (alleen bij sommige modellen). Leg de stang van het braadspit op de passende steun en zet hem in de motor van de braadspitdraaier. Is ideaal voor kip aan 't spit, stukjes vlees aan 't spit, enz.

PT

Como usar o forno multifunção

Escolher uma das 9 funções de cozimento girando o selector (S) e escolher a temperatura (de 50° C a 250°C) com o termóstato (T). Se o vosso modelo está dotado de programador, colocá-lo para a cozedura.

Luz do forno
Para apagar ou acender a luz, exerça uma ligeira pressão no botão selector (S). Se o selector estiver na posição (0), a luz não funciona.

Cozedura Pizza (disponível apenas em alguns modelos)
Esta função é especialmente indicada para cozer pizzas, fogaças e pão. A principal fonte de calor provém da resistência inferior que funciona associada às outras resistências do forno.

Cocção normal estática
É a função clássica do forno eléctrico particularmente apta para a cocção das seguintes comidas: costeletas de porco, salsichas, bacalhau, carne assada, caça, vitelo assado, merengues e biscoitos, fruta ao forno, etc.

Cocção inferior
Trata-se da cocção mais indicada para terminar a cocção dos alimentos, em particular a pastelaria (biscoitos, merengues, doces levedados, doces de fruta, etc) e outras comidas.

Cocção superior
Particularmente apta para torrar e dar o toque de cor final a muitas comidas; é a função aconselhada para hamburgers, costeletas de porco, bifes de vitelo, solhas, sepíolas, etc.

Cocção grill com a porta fechada
A função indicada para a cocção à grelha rápida e profunda, para tostar e assar as carnes em geral, lombo, bifes, peixe à grelha e também verduras à grelha.

Uso do grill e assador (somente em alguns modelos). Apoiar a haste do espeto no suporte apropriado e introduzi-la no motor do assador. Ideal para frango assado, espetadas, etc.

DK

Hvordan man bruger ovnen med multi-funktion

Vælg en af de 9 funktioner ved at dreje på selektoren (S) og vælg temperaturen (fra 50°C til 250°C) ved at regulere på termostaten (T). Hvis Deres model har programmør reguler den da til tilberedelse.

Ovnlys
Sluk eller tænd lyset ved at udøve et let tryk på markeringsknappen (S). Lyset virker ikke hvis vælgekontakten er anbragt på (0).

Pizzabagning (kun disponibel på visse modeller)
Denne funktion er særlig velegnet til bagning af pizza, pizzabrød og brød. Varmens hovedkilde er den nedre modstand, der virker i samarbejde med de andre af ovnens modstande.

Normal statisk tilberedelse
Det er den klassiske funktion til foreberedelse af de følgende madretter, grisekoteletter, medisterpølse,klipfisk, oksekødsret, vildt, kalvesteg, marengskager, småkager, ovnstegt frugt, osv.

Tilberedelse med bundvarme
Denne funktion er specielt indikeret til afslutning af tilberedelsen af madretter, specielt til bagværk (småkager, marengskager, gærdejskager, frugttærter, osv) og til andre madretter.

Tilberedelse med ovenvarme
Specielt egnet til bruning og til det afsluttende bruning på mange madretter, det er den indikerede funktion til hamburgers, stegeben, kalvesteaks, fladfisk, små sepia, osv.

Het grillbakken met geslaten deur
Dette er den funktion der er indikeret til tilberedelse med hurtig grill og dybdestegende, til at gratinere og stege kød såsom, filet, t-bone steak, grillet fisk og grillet grønsager.

Brug af grill og spyd (kun på visse modeller)
Placere spydspidsen på dens dertil indrettede holder, og sæt den anden ende ind i spydmotoren, ideelt til grillkylling, kød på spyd, osv.

SE

Hur multifunktionsugnen skall användas

Välj en av de 9 funktionerna på vredet (S) och välj temperaturen (från 50°C till 250°C) med hjälp av termostaten (T). Om Er modell är försedd med klockautomatik, skall den ställas in för tillagningen.

Ugnsbelysning
För att släcka eller tända ugnslampan, tryck lätt på vredet (S). Ugnslampan tänds inte om vredet är i läge (0).

Pizza (finns endast på vissa modeller)
Denna funktion är särskilt lämplig för tillagning av pizzor, pajer och bröd. Den största värmen kommer från det nedre värmeelementet i kombination med ugnens övriga värmeelement.

Vanlig statisk funktion
Den vanliga elugnsfunktionen som speciellt lämpar sig för tillagning av följande rätter: fläskkotlett, fläskkorv, kabeljo, bräserad mat, vilt, kalvstek, maränger och kakor, ugnsbakad frukt, etc.

Tillagning med undervärme
Denna funktion lämpar sig bäst för att avsluta tillagningen av olika rätter, speciellt bakelser (kakor, maränger, jästa bakelser, fruktbakelser etc.) och annan mat.

Tillagning med övervärme
Speciellt lämpligt för att bryna och för att ge den slutliga touchen på många rätter. Denna funktion rekommenderas för hamburgare, halstrade fläskkotletter, kalvkotletter, sjötunga, små bläckfiskar etc.

Tillagning med grill och stängd lucka
Denna funktion lämpar sig för en snabb och genomstekande grillning, för att gratinera och steka kött i allmänhet, filé, florentinsk biffstek, grillad fisk och även grillade grönsaker.

Användning av grill och av spett (endast på vissa modeller)
Placera spettet på sitt stöd och för in spettstången i motorn. Utmärkt för kyckling på spett, annan mat på spett, etc.

GR

Πως να χρησιμοποιήσετε το φούρνο πολλαπλών λειτουργιών. Επιλέξτε έναν από τους 9 τρόπους ψησίματος, περιστρέφοντας το διακόπτη επιλογής. Επιλέξτε τη θερμοκρασία που θέλετε (από 50 °C έως 250 °C), περιστρέφοντας το θερμοστάτη (T). Αν η το μοντέλο που έχετε στη διάθεσή σας έχει και προγραμματιστή, προγραμματίστε το για το ψήσιμο.

Φωτισμός φούρνου
Για να ανάψετε ή να σβήσετε το φως, πατήστε ελαφρά το διακόπτη επιλογής (S). Το φως δεν ανάβει, αν ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση (0).

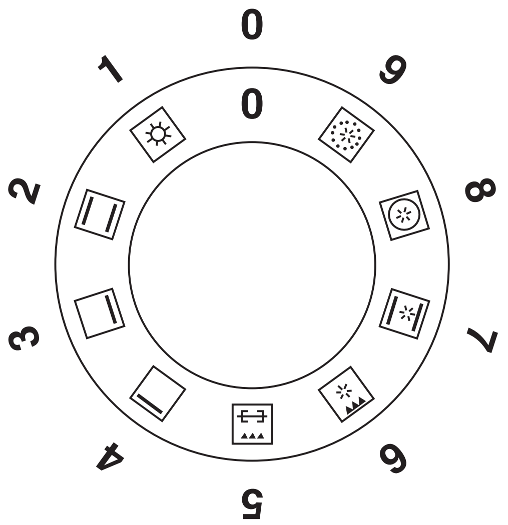
Ψήσιμο Πίτσας (υπάρχει μόνο σε μερικά μοντέλα)
Αυτή η λειτουργία ενδείκνυται ιδιαίτερα για να ψήνετε πίτσες, τσουρέκια και ψωμί. Η βασική πηγή θερμότητας προέρχεται από την κάτω αντίσταση που λειτουργεί σε συνδυασμό με τις άλλες αντιστάσεις του φούρνου.

Κανονικό στατικό ψήσιμο
Είναι η κλασική λειτουργία του ηλεκτρικού φούρνου. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το ψήσιμο των παρακάτω τροφών: χοιρινή κοτολέτα, λουκάνικα, μπακαλιάρος σιγοψημένος (μπρεζέ), κυνήγι, μοσχάρι ψητό, μαρέγκες και μπισκότα, φρούτα στο φούρνο, κ.λ.π.

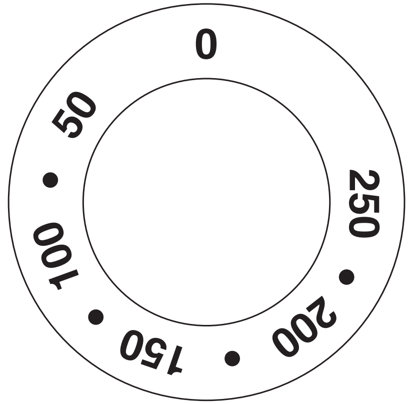
Ψήσιμο από κάτω
Είναι ο τρόπος ψησίματος που ενδείκνυται ιδιαίτερα για το τελείωμα του ψησίματος των τροφών, ειδικά για τα γλυκά από ζύμη (μπισκότα, μαρέγκες, γλυκά με μαγιά, τάρτες φρούτων, κ.λ.π.) και για άλλες τροφές.

Ψήσιμο από πάνω
Ιδανικό για το ροδοκοκκίνισμα και για να πάρουν οι τροφές ένα τέλειο χρώμα. Σας συνιστούμε αυτή τη λειτουργία για τα μπιφτέκια (χαμπούργερ), τις χοιρινές και τις μοσχαρίσιες μπριζόλες, τις γλώσσες, τις σουπιές, κ.λ.π.

Ψήσιμο με γκριλ και κλειστή πόρτα: Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για γρήγορο και σε βάθος ψήσιμο στη σχάρα, για ο γκρατέν, για ψήσιμο των κρεάτων γενικώς, για φιλέτα, μπριζόλες αλα φιορεντίνα, για ψάρι και λαχανικά στη σχάρα. **Χρήση του γκριλ και της σούβλας** (μόνο σε μερικά μοντέλα): Τοποθετήστε τη σούβλα στην ειδική υποδοχή και συνδέστε την με το μοτέρ. Ιδανικό για κοτόπουλο στο φούρνο, σουβλάκια, κ.λ.π.



Selecteerknop (S)
Selector (S)
Kommutator/selektor (S)
Vred (S)
Κομιτατέρ (S)



Thermostaat (T)
Termóstato (T)
Termostat (T)
Termostatens funktion (T)
θερμοστάτη (T)

NL BE



Het geventileerd grillbakken
Met deze bakprocedure kunt u bijzonder snel en diep bakken en met grote energiebesparing. Is geschikt voor vele gerechten zoals: varkenscarbonade, braadworst, varkensvlees aan 't spit, wild, romeinse meelballetjes, enz.



Het intensief bakken
Met deze bakprocedure kunt u snel en intensief verschillende gerechten bakken; is vooral geschikt voor het bakken van vis in huls, gestoofde groenten, vlees aan 't spit, eend, kip, enz.



Het geventileerd veelvoudig bakken
Staat het gelijktijdig bakken toe van verschillende gerechten zonder dat de reuken zich met elkaar mengen. Gebakken kunnen worden: lasagne, pizza's, croissants en brioches, vruchtenvlaai, taarten, enz.



Ontdooiing
Staat een snelle ontdooiing toe van al de diepvries gerechten die op een snelle wijze op omgevingstemperatuur worden gebracht.
Quick Start (alleen verkrijgbaar bij sommige modellen). Deze functie dient om het voorverwarmen van uw oven te versnellen. Er wordt geadviseerd om deze functie alleen toe te passen als u een bak-/bereidingstemperatuur tussen de 200 en de 250°C instelt. Toepassing van de Quick Start functie bij temperaturen lager dan 200°C brengt geen bijzondere voordelen met zich mee. Om de Quick Start functie toe te passen moet u aan de knop van de keuzeschakelaar (S) draaien totdat hij op het symbool (9) staat en moet u daarna met de knop van de thermostaat (T) de gewenste temperatuur instellen. Zodra de oven de temperatuur bereikt heeft, gaat het oranje lampje van de thermostaat uit en is de oven gereed om de te bakken/bereiden gerechten erin te zetten. Nu kunt u met de knop van de keuzeschakelaar (S) de gewenste bak-/bereidingsfunctie instellen.
LET OP: de Quick Start functie is niet geschikt voor het bakken/bereiden van voedingsmiddelen, deze functie dient alleen om de oven binnen kortere tijd voor te verwarmen. GEBRUIK DE QUICK START FUNCTIE NIET LANGER DAN 20 MINUTEN.

PT



Cocção grill ventilada
Particularmente rápida e profunda com notável poupança de energia, esta função é indicada para muitos alimentos tais como: costeletas de porco, salsichas, espetada de porco ou mistos, caça, nhoques à romana, etc.



Cocção intensiva
É a função da cozedura rápida e intensa de diversas iguarias; está indicada para: peixe, verduras, espetada, pato, frango, etc.



Cocção ventilada múltipla
É a função que permite a cozedura simultânea de iguarias diversas sem que os odores se misturem entre eles; podem-se cozinhar lasanhas ao forno, pizas, croissants e bolos folhados, pasteis, doces grandes, etc..



Descongelação
Permite a descongelação rápida de todos os alimentos congelados em geral os quais se levam rapidamente à temperatura ambiental.
Quick Start (disponível apenas em alguns modelos). Esta função serve para tornar mais rápido o pré-aquecimento do Seu forno.
Sugerimos a utilizar esta função quando programar uma temperatura de cozedura incluída entre 200 e 250C°. Utilizar a função QuickStart para temperaturas inferiores a 200°C não comporta particulares vantagens.
Para utilizar a função QuickStart, rode o botão do selector (S) até colocá-lo no símbolo (9), então programe a temperatura desejada com o botão do termóstato (T). Uma vez que o forno tem atingido a temperatura, o indicador luminoso cor de laranja apaga-se e o forno está pronto para introduzir os alimentos a cozinhar. Então programar com o botão do selector (S) a função de cozedura desejada.
ATENÇÃO: a função Quick Start não é uma função indicada para a cozedura dos alimentos, só serve para pré-aquecer o forno mais rapidamente.
NÃO UTILIZE A FUNÇÃO QUICK START POR MAIS DE 20 MINUTOS.

DK

Tilberedelse med ventileret grill
Denne funktion er specielt hurtig og dyb med en betydelig energi-besparelse, denne funktion er indikeret til mange forskellige madretter såsom; grisekoteletter, medisterpølser, gris på spyd eller mikset, vildt, gnocchi alla romana, osv.

Intensiv tilberedelse
Met deze bakprocedure kunt u snel en intensief verschillende gerechten bakken; is vooral geschikt voor het bakken van vis in huls, gestoofde groenten, vlees aan 't spit, eend, kip, enz.

Tilberedelse multipla ventilation
Det er denne funktion der gør det muligt at tilberede forskellige madvarer uden dog at deres aromaer blandes; man kan tilberede lasagne, pizza, croissants og brioscher, tærter, kager, osv.

Optøning
Tillader hurtig optøning af alle mulige frosne madvarer som hurtigt bliver bragt op på stuetemperatur.
Quick start (findes kun på udvalgte modeller). Hurtigere forvarmning af ovnen. Ved indstilling af ovntemperaturen på mellem 200°C og 250°C tilrådes det at slå Quick Start til. Drej funktionsknappen (S) over på (9), indstil den valgte temperatur ved hjælp af termostatknappen (T). Termostatknappen blinker indtil den ønskede temperatur er nået. Sæt retten/kagen i ovnen og vælg ovnfunktion ved hjælp af funktionsknappen (S).
ADVARSEL: Quick kan ikke anvendes til tiberedning af retten, kun til hurtig forvarmning af ovnen. Quick start funktionen kan maksimalt være aktiv i 20 minutter.

SE

Ventilerad tillagning med grill
En speciellt snabb och genomstekande typ av tillagning med en betydande energibesparing som lämpar sig för tillagning av många maträtter: fläskkotletter, fläskkorv, griskött eller blandat kött och grönsaker på spett, vilt, etc..

Intensiv tillagning
Funktion för snabb och intensiv tilllagning av olika maträtter; den lämpar sig för fisk tillagad i folie, bräserade grönsaker, mat på spett, anka, kyckling etc.

Ventilerad tillagning av flera rätter
Denna funktion gör det möjligt att samtidigt laga olika rätter utan att lukterna blandar sig med varandra. Man kan laga lasagne, pizza, croissant och bullar, pajer och tårtor etc..

Upptining
Snabb upptining av alla djupfrysta matvaror till omgivningstemperatur.
QUICK START (ar standard på vissa modeller). QUICK START ger snabbare uppvärmning av ugnen. När den önskade temperaturen är mellan 200-250 °C är det lämplight att välja QUICK START.
Vrid väljarvedet (S) till läge (9), därefter ställs önskad temperatur in med termostarvredet (T). När inställd temperatur uppnåtts släcks termostatens indikeringslampa. Nu kan du sätta in maten i ugnen och välja program med väljarvredet (S).
OBS: QUICK START är endast till för att förvärma ugnen, och skall inte användas till matlagning. QUICK START kopplas ur efter max 20 min.

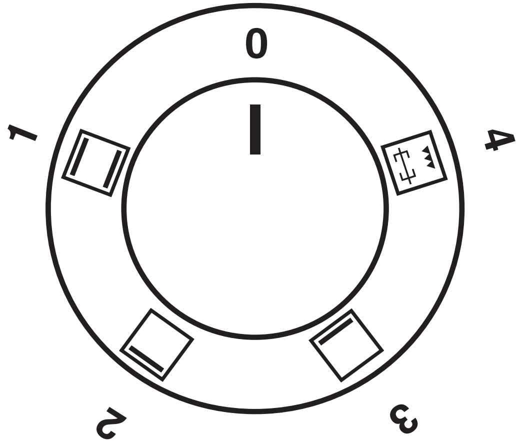
GR

6 Ψήσιμο με γκριλ και κυκλοφορία αέρα
Τρόπος ψησίματος ιδιαίτερα γρήγορος και σε βάθος, που επιτρέπει μεγάλη εξοικονόμηση ενέργειας. Αυτή η λειτουργία ενδείκνυται για πολλές τροφές, μεταξύ των οποίων: χοιρινές κοτολέτες, λουκάνικα, σουβλάκια από χοιρινό ή ανάμεικτο κρέας, κυνήγι, νιόκι αλα ρομάνα, κ.λ.π.

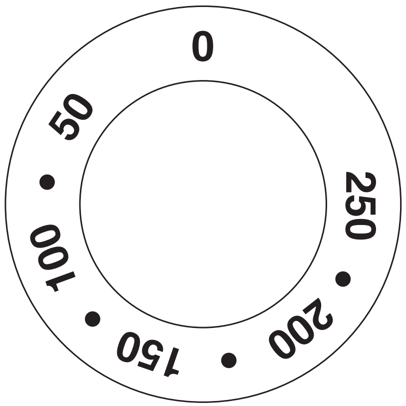
7 Εντατικό ψήσιμο
Είναι η λειτουργία του γρήγορου και εντατικού ψησίματος διαφόρων φαγητών. Ενδείκνυται για ψάρι στο χαρτί, λαχανικά στο φούρνο, σουβλάκια, πάπια, κοτόπουλο, κ.λ.π.

8 Πολλαπλό ψήσιμο με κυκλοφορία αέρα
Είναι η λειτουργία που σας επιτρέπει να ψήνετε ταυτοχρόνως διάφορα φαγητά ή οτιδήποτε άλλο, χωρίς να αναμειγνύονται οι οσμές τους. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα λαζάνια στο φούρνο, πίτσα, κρουασάν, κρούστες τούρτας, κ.λ.π.

9 Απόψυξη
Επιτρέπει την ταχεία απόψυξη όλων των κατεψυγμένων τροφών, μέχρι να φθάσουν στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.
Quick Start (μόνο σε μερικά μοντέλα). Η λειτουργία αυτή χρησιμεύει στην επιτάχυνση της προθέρμανσης του φούρνου σας. Σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, όταν προγραμματίζετε μία θερμοκρασία ψησίματος που κυμαίνεται μεταξύ 200 και 250°C. Η χρήση της λειτουργίας QuickStart για θερμοκρασίες χαμηλότερες από 200°C δεν προσφέρει κανένα ιδιαίτερο πλεονέκτημα. Για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία QuickStart, γυρίστε το διακόπτη επιλογής (S) μέχρι το σύμβολο (9) και, στη συνέχεια, προγραμματίστε την επιθυμητή θερμοκρασία, χρησιμοποιώντας το διακόπτη του θερμοστάτη (T). Όταν ο φούρνος φθάσει στη θερμοκρασία που προγραμματίσατε, η πορτοκαλί ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη σβήνει και ο φούρνος είναι έτοιμος για το ψήσιμο των τροφών. Στο σημείο αυτό, γυρίστε το διακόπτη (S) για να επιλέξετε τον τρόπο ψησίματος που επιθυμείτε. **ΠΡΟΣΟΧΗ**: Η λειτουργία Quick Start δεν είναι μία λειτουργία κατάλληλη για το ψήσιμο των τροφών· χρησιμεύει μόνο για την ταχύτερη προθέρμανση του φούρνου. ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ QUICK START ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΑΠΟ 20 ΛΕΠΤΑ.



Selecteerknop
Selector
Kommutator/selektor
Vred
Κομιτατέρ



thermostaat
termóstato
termostat
termostatens funktion
θερμοστάτη

NL BE

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE STATISCHE OVEN

1 Het normaal statisch bakken
Is de klassieke functie van een elektrische oven vooral geschikt voor het bakken van de volgende gerechten: varkensribjes, braadworst, stokvis, gestoofdvlees, wild, kalfsvlees, schuimpjes en biscuits, fruit, enz.

2 Het van boven bakken
Vooral geschikt voor het bruin bakken en voor het geven van een definitieve kleur aan verschillende gerechten; is aan te raden voor hamburgers, varkenscarbonade, kalfslapjes, tong, inktvisjes, enz.

3 Het van onderen bakken
Is zeer geschikt voor de bakbeëindiging van bepaalde gerechten in het bijzonder van gebak (biscuits, schuimpjes, gerezen gebak, fruitgebak enz.) en van andere gerechten.

4 Het grillbakken met gesloten deur
Is geschikt voor het snel en diep bakken op grill, het gratineren en braden in het algemeen van vlees, filets, florentijnse cotelet, en voor het roosteren van vis en groenten.
Gebruik van de grill en van de braadspitdraaier (alleen bij sommige modellen)
Leg de stang van het braadspit op de passende steun en zet hem in de motor van de braadspitdraaier. Zeer geschikt voor kip en stukjes vlees aan 't spit, enz.

PT

COMO USAR O FORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO

1 Cocção normal estática
É a função clássica do forno eléctrico particularmente apta para a cocção das seguintes comidas: costeletas de porco, salsichas, bacalhau, carne assada, caça, vitelo assado, merengues e biscoitos, fruta ao forno, etc.

2 Cocção superior
Particularmente apta para torrar e dar o toque de cor final a muitas comidas; é a função aconselhada para hamburgers, costeletas de porco, bifes de vitelo, solhas, sepíolas, etc.

3 Cocção inferior
Trata-se da cocção mais indicada para terminar a cocção dos alimentos, em particular a pastelaria (biscoitos, merengues, doces levedados, doces de fruta, etc) e outras comidas.

4 Cocção grill com a porta fechada
A função indicada para a cocção à grelha rápida e profunda, para tostar e assar as carnes em geral, lombo, bifes, peixe à grelha e também verduras à grelha.
Uso do grill e assador (somente em alguns modelos)
Apoiar a haste do espeto no suporte apropriado e introduzi-la no motor do assador. Ideal para frango assado, espetadas, etc.

DK

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE STATISCHE OVEN

1 Normal statisk tilberedelse
Dette er den klassiske funktion på den elektriske ovn som er specielt indikeret til tilberedelse af de følgende madretter: grise stegeben, medisterpølse, klipfisk, oksekødsret, marengskager og småkager, ovnstegt frugt, osv.

2 Tilberedelse med ovenvarme
Specielt egnet til bruning og til det afsluttende bruning på mange madretter, det er den indikerede funktion til hamburgers, stegeben, kalvesteaks, fladfisk, små sepie , osv.

3 Tilberedelse med bundvarme
Denne funktion er specielt indikeret til afslutning af tilberedelsen af madretter, specielt til bagværk (småkager, marengskager, gærdejskager, frugttærter, osv) og til andre madretter.

4 Grilltilberedelse med lukket låge
Dette er den funktion der er indikeret til tilberedelse med hurtig grill og dybdestegende, til at gratinere og stege kød såsom, filet, t-bone steak, grillet fisk og grillet grønsager.
Brug af grill og spyd (kun på visse modeller)
Placere spydspidsen på dens dertil indrettede holder, og sæt den anden ende ind i spydmotoren, ideelt til grillkylling, kød på spyd, osv.

SE

HUR DEN STATISKA ELUGNEN SKALL ANVÄNDAS

1 Vanlig Statisk funktion
Den vanliga elugnsfunktionen som speciellt lämpar sig för tillagning av följande rätter: revbensspjäll, fläskkorv, kabeljo, bräserad mat, vilt, kalvstek, maränger och kakor, ugnsbakad frukt, etc.

2 Tillagning med övervärme
Speciellt lämpligt för att bryna och för att ge den slutliga touchen på många rätter. Denna funktion rekommenderas för hamburgare, halstrade fläskkotletter, kalvkotletter, sjötunga, små bläckfiskar etc.

3 Tillagning med undervärme
Denna funktion lämpar sig bäst för att avsluta tillagningen av många rätter, speciellt bakelser (kakor, maränger, jästa bakelser, fruktbakelser etc.) och annan mat.

4 Grillning med stängd lucka
Denna funktion lämpar sig för en snabb och genomstekande grillning, för att gratinera och steka kött i allmänhet, filé, florentinsk biffstek, grillad fisk och även grillade grönsaker.
Användning av grill och grillspett (endast på vissa modeller)
Placera spettet på sitt stöd och för in spettstången i motorn. Utmärkt för kyckling på spett, annan mat på spett, etc.

GR

Πως να χρησιμοποιήσετε τον ηλεκτρικό φούρνο με αντιστάσεις (στατικός)

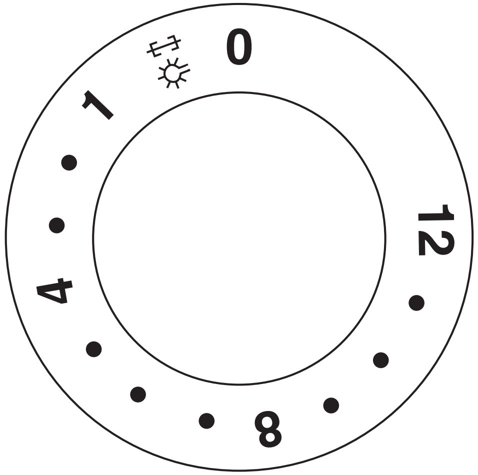
1 Κανονικό στατικό (χωρίς κυκλοφορία αέρα) ψήσιμο
Είναι η κλασική λειτουργία του ηλεκτρικού φούρνου. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το ψήσιμο των παρακάτω τροφών: χοιρινή κοτολέτα, λουκάνικα, μπακαλιάρος σιγοψημένος (μπρεζέ), κυνήγι, μοσχάρι στο φούρνο, μαρέγκες και μπισκότα, φρούτα στο φούρνο, κ.λ.π.

2 Ψήσιμο από πάνω
Ιδανικό για το ροδοκοκκίνισμα και για να πάρουν οι τροφές ένα τέλειο χρώμα. Σας συνιστούμε αυτή τη λειτουργία για τα μπιφτέκια (χαμπούργκερ), τις χοιρινές και τις μοσχαρίσιες μπριζόλες, τις γλώσσες, τις σουπιές, κ.λ.π.

3 Ψήσιμο από κάτω
Είναι ο τρόπος ψησίματος που ενδείκνυται ιδιαίτερα για το τελείωμα του ψησίματος των τροφών, ειδικά για τα τα γλυκά από ζύμη (μπισκότα, μαρέγκες, γλυκά με μαγιά, τάρτες φρούτων, κ.λ.π.) και για άλλες τροφές.

4 Ψήσιμο με γκριλ και κλειστή πόρτα
Η λειτουργία αυτή ενδείκνυται για γρήγορο και σε βάθος ψήσιμο στη σχάρα, για ο γκρατέν, για ψήσιμο των κρεάτων γενικώς, για φιλέτα, μπριζόλες αλα φιορεντίνα, για ψάρι και λαχανικά στη σχάρα.
Χρήση του γκριλ και της σούβλας (μόνο σε μερικά μοντέλα): Τοποθετήστε τη σούβλα στην ειδική υποδοχή και συνδέστε την με το μοτέρ. Ιδανικό για κοτόπουλο στο φούρνο, σουβλάκια, κ.λ.π.





NL BE

HOE U HET APARTE GRILLCOMPARTIMENT MOET GEBRUIKEN

Draai de bedieningsknop van de grill met de klok mee totdat hij op de gewenste stand tussen 1 en 12 staat; het oranje lampje van de thermostaat ernaast gaat branden. Het is normaal dat dit lampje gaat branden en af en toe uitgaat als de thermostaat die de temperatuur van de grill regelt in werking is. Er wordt geadviseerd om de grill altijd 3-5 minuten lang op de maximum regelstand 12 voor te verwarmen om de beste resultaten te verkrijgen. Het meeste voedsel wordt op de hoogste temperaturen gegrild; voor erg dun gesneden stukken vlees, stukken kip of voedsel zoals goed doorgebakken biefstuk worden lagere temperaturen geadviseerd. Denk eraan dat het altijd mogelijk is om de metalen lekplaat om te draaien om een lager bakniveau te creëren en het grillproces te vertragen. Om de grill uit te schakelen moet u de bedieningsknop op de stand “O” OFF draaien.

PT

COMO USAR O COMPARTIMENTO GRILL SEPARADO

Virar o manípulo de controle do grill no sentido horário até alcançar a posição desejada de 1 até 12; a luz laranja do termóstato adjacente se acende. É normal que esta luz acende e apaga periodicamente enquanto está funcionando o termóstato que regula a temperatura do grill. Recomenda-se de preaquecer sempre a grelha na posição máxima de regulação 12, durante 3-5 minutos, para obter resultados melhores. A maior parte dos alimentos é cozida na grelha nas temperaturas máximas, todavia, para cortes de carne muito finos, pedaços de frango ou alimentos como bifes bem cozidos, recomendam-se temperaturas mais baixas. Salienta-se que é sempre possível inverter o suporte metálico para criar uma travessa de cozedura mais baixa e diminuir o processo de cozedura na grelha. Para desligar o grill virar o manípulo de controle na posição “O” OFF.

DK

BRUG AF SEPARAT GRILLRUM

Drej grillens betjeningshåndtag med uret til den ønskede position (1- 12). Termostatens orange kontrollampe tændes. Det er normalt, at denne kontrollampe tændes og slukkes flere gange, når termostaten til justering af grilltemperaturen er i brug. Det anbefales altid at forvarme grillen ved at indstille betjeningshåndtaget i positionen for maks. temperatur (12) i 3-5 minutter for at opnå optimale tilberedningsresultater. Hovedparten af fødevarerne grilles ved maks. temperatur. Ved tilberedning af tynde kødudskæringer, kyllingestykker eller gennemstegte steaks anbefales en lavere temperatur. Bemærk, at det altid er muligt at vende drypbakken af metal for at gøre det muligt at tilberede på et lavere niveau i ovnen og hermed forlænge grilningen. Sluk grillen ved at dreje betjeningshåndtaget til position ”O” (OFF).

SE

ANVÄNDNING AV SEPARAT GRILLUTRYMME

Vrid grillens funktionsvred medurs till önskat läge mellan 1 och 12. Den orangefärgade termostatlampan bredvid tänds. Det är normalt att termostatlampan tänds och släcks regelbundet när termostaten som reglerar grillens temperatur är på. Förvärm alltid grillen i max. läget 12 i 3 - 5 minuter för att uppnå bättre grillresultat. De flesta matvaror brukar grillas vid max. temperatur. Vid mycket tunna köttskivor, kycklingbitar eller välstekta biffar rekommenderas dock lägre temperaturer. Lägg märke till att du kan vända upp och ned på grytunderlägget av metall för att sänka grillningsytan och sakta ned grillningsprocessen. Stäng av grillen genom att vrida funktionsvredet till läge ”O” AV.

GR

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ ΓΚΡΙΛ

Περιστρέψτε δεξιόστροφα το διακόπτη ελέγχου του γκριλ, σε μία από τις θέσεις από 1 έως 12. Ανάβει το διπλανό λαμπάκι του θερμοστάτη. Όταν λειτουργεί ο θερμοστάτης που ρυθμίζει τη θερμοκρασία του γκριλ, το λαμπάκι αυτό ανάβει και σβήνει κάθε τόσο (αυτό είναι το κανονικό). Για να επιτύχετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, σας συνιστούμε να προθερμαίνετε πάντοτε τη σχάρα, γυρίζοντας το διακόπτη στη μέγιστη τιμή (12), για 3-5 λεπτά. Το μεγαλύτερο μέρος των τροφών ψήνονται στη σχάρα με τη μέγιστη θερμοκρασία. Ωστόσο, για ψιλοκομμένα κρέατα, κοτόπουλο και/ή καλοψημένες μπριζόλες, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε χαμηλότερες θερμοκρασίες. Σας υπενθυμίζουμε ότι μπορείτε να αντιστρέψετε τη μεταλλική βάση σκεύους, για να δημιουργήσετε μία πιο χαμηλή επιφάνεια ψησίματος και να επιβραδύνετε τη διαδικασία ψησίματος στη σχάρα. Για να σβήσετε το γκριλ, γυρίστε το διακόπτη ελέγχου στη θέση “O” OFF.

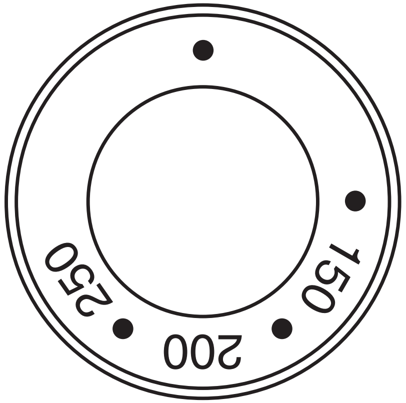


Fig. T

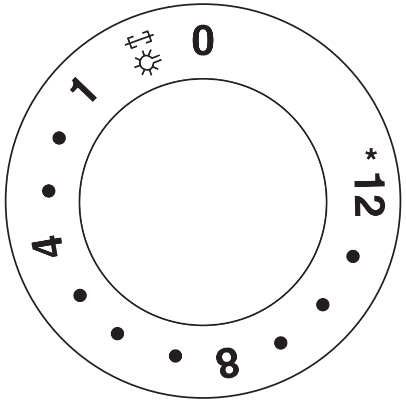


Fig. A

NL BE

WIJZE WAAROP U DE GASOVEN MET ELEKTRISCHE GRILL KUNT GEBRUIKEN (FIG. A, T)

1) Elektrische ontsteking van de gasoven

Druk terwijl de ovendeur open staat de knop van de thermostaat (T) iets in en draai de knop tegen de wijzers van de klok in (naar links) op de hoogste temperatuurstand (250° C). Druk de knop helemaal in om de elektrische ontsteking in te schakelen en houd de knop enkele seconden lang ingedrukt om het thermokoppel de gelegenheid te geven om warm te worden en de gasdoorvoer mogelijk te maken. Controleer of de ontsteking plaatsgevonden heeft en doe na 3 minuten de ovendeur dicht en stel de temperatuur in (van 100° C tot 250° C).

2) De elektrische grill aanzetten

Om de elektrische grill aan te zetten moet u de knop (A) met de wijzers van de klok mee draaien (naar rechts). De stralingssterkte van het grillelement kan geregeld worden van 1 tot 12. Als u iets met de grill bereidt moet u de gasoven niet in werking stellen. Het verdient aanbeveling om de grill 5 minuten voor te verwarmen voordat u de gerechten in de oven doet. De bereiding met de elektrische grill moet met een dichte ovendeur plaatsvinden.

LET OP: de elektrische grill functioneert niet als de gasoven in werking is.

ALLEEN VOOR MODELLEN MET HETELUCHTGASOVEN

3) Keuze van de heteluchtgasfunctie

Zet terwijl de oven aan en warm is (zie paragraaf 1) de knop (A) op stand 12 en draai de knop met de wijzers van de klok mee (naar rechts) voorbij stand 12 totdat hij niet verder kan (* fig. A). Als u dit doet begint de radiale ventilator die in de oven geplaatst is en die dient voor de geforceerde heteluchtcirculatie van de bereiding te draaien.

4) De elektrische heteluchtgrill aanzetten

Zet de knop (A) op stand 12 en draai de knop met de wijzers van de klok mee (naar rechts) voorbij stand 12 totdat hij niet verder kan (* fig. A). Als u dit doet begint de radiale ventilator die in de oven geplaatst is en die dient voor de geforceerde heteluchtcirculatie van de bereiding te draaien. Regel ook weer met de knop (A) de stralingssterkte van 1 tot 12.

LET OP: de elektrische grill functioneert niet als de gasoven in werking is.

PT

COMO UTILIZAR O FORNO A GÁS COM GRELHADOR ELÉCTRICO (FIG. A, T)

1) Acendimento eléctrico do forno a gás

Com a porta do forno aberta, pressione levemente e rode em sentido anti-horário o botão do termóstato (T) em posição de temperatura máxima (250).

Pressione a fundo o botão para activar o acendimento eléctrico e mantenha premido o botão por alguns segundos de modo a permitir ao termopar de aquecer e consentir a passagem do gás. Verifique se o acendimento se verificou e, depois de 3 minutos, feche a porta, então seleccione a temperatura (de 100°C a 250°C).

2) Acendimento do grelhador eléctrico

Para acender o grelhador eléctrico, rode o botão (A) em sentido horário. A intensidade de irradiação da resistência do grelhador pode ser regulada de 1 a 12. Quando efectuar uma cozedura com o grelhador, o forno a gás não deve ser posto em funcionamento. É aconselhável pré-aquecer o grelhador por 5 minutos antes de introduzir os alimentos. A cozedura com o grelhador eléctrico deve ser feita com a porta fechada.

ATENÇÃO: o grelhador eléctrico não funciona quando estiver a funcionar o forno a gás.

SÓ PARA MODELOS COM FORNO A GÁS VENTILADO

3) Escolha da função gás ventilado

Com o forno ligado e quente (ver parágrafo 1) coloque o botão (A) na posição 12 e rode-o ulteriormente além da posição 12 até o fim de curso (* fig. A) em sentido horário. Dessa forma começa a girar a ventoinha radial, posta no interior do forno, que serve para a ventilação forçada de cozedura.

4) Acendimento do grelhador eléctrico ventilado

Coloque o botão (A) na posição 12 e rode-o ulteriormente além da posição 12 até ao fim de curso (* fig. A) em sentido horário. Dessa forma começa a girar a ventoinha radial, posta no interior do forno, que serve para a ventilação forçada de cozedura. Regular a intensidade de irradiação de 1 a 12 sempre com o botão (A).

ATENÇÃO: o grelhador eléctrico não funciona quando estiver a funcionar o forno a gás.

DK

BRUG AF GASOVN MED EL-GRILL (FIG. A OG T)

1) Tænding af gasovn ved hjælp af elektrisk tændingsmekanisme

Åben ovnlågen og tryk forsigtigt på termostatknappen (T) og drej den mod uret til positionen for maks. temperatur (250°).
Tryk knappen i bund for at aktivere den elektriske tændingsmekanisme og hold knappen trykket nede i et par sekunder for at opvarme termoelementet og sikre gastilførsel. Kontrollér, at ovnen er tændt og luk ovnlågen efter 3 min. Indstil herefter den ønskede temperatur (100-250°C).

2) Tænding af el-grill

Tænd el-grillen ved at dreje knappen (A) med uret. Grill-varmelegemets strålestyrke kan indstilles fra 1-12. I forbindelse med brug af el-grillen skal gasovnen altid være slukket. Det anbefales at forvarme grillen 5 min. inden anbringelse af fødevarerne. Tilberedning med el-grill skal finde sted med lukket ovnlåge.

ADVARSEL: El-grillen kan ikke benyttes, når gasovnen er tændt.

KUN PÅ MODELLER MED GASOVN MED VARMLUFTSFUNKTION

3) Valg af gasovn med varmluftsfunktion

Når ovnen er tændt og opvarmet (se afsnit 1), drejes knappen (A) til position 12 og herefter drejes den yderligere med uret til endestoppet (*; fig. A). Herved startes radialventilatoren, der er anbragt i ovnen. Ventilatoren sikrer, at tilberedningen finder sted ved hjælp af varmluftsfunktionen.

4) Tænding af el-grill med varmluftsfunktion

Drej knappen (A) til position 12 og drej den herefter yderligere med uret til endestoppet (*; fig. A). Herved startes radialventilatoren, der er anbragt i ovnen. Ventilatoren sikrer, at tilberedningen finder sted ved hjælp af varmluftsfunktionen. Indstil strålestyrken fra 1-12 ved hjælp af knappen (A).

ADVARSEL: El-grillen kan ikke benyttes, når gasovnen er tændt.

SE

ATT ANVÄNDA GASUGNEN MED ELGRILL (FIG. A, T)

1) Elektriskt tillslag av gasugn

Låt ugnsluckan vara öppen, tryck in termostatvredet (T) en aning och vrid det moturs till max. temperatur (250).
Tryck in vredet helt för att aktivera det elektriska tillslaget och håll det intryckt i några sekunder så att värmeelementet värms upp och gasen kan passera. Kontrollera att ugnen är på och stäng ugnsluckan efter 3 minuter. Välj därefter temperatur (100 °C - 250 °C).

2) Tillslag av elgrill

Slå på elgrillen genom att vrida vredet (A) medurs. Strålningsintensiteten från grillelementet kan ställas in mellan 1 och 12. Gasugnen får inte vara på när det utförs tillagning med grillen. Det rekommenderas att värma upp grillen i 5 minuter innan maträtterna sätts in. Tillagningen med elgrillen ska utföras med stängd ugnslucka.

OBSERVERA: Elgrillen fungerar inte när gasugnen är på.

ENDAST FÖR MODELLER MED GASUGN MED VARMLUFTSFUNKTION

3) Val av gasugn med varmluftsfunktion

Slå på ugnen och vänta tills den är varm (se avsnitt 1). Vrid därefter vredet (A) till läge 12 och vrid det sedan medurs förbi läge 12 till ändläget (* fig. A). På det sättet startas radialfläkten som är placerad inuti ugnen och används för tillagningen med varmluft.

4) Tillslag av elgrill med varmluftsfunktion

Sätt vredet (A) i läge 12 och vrid det sedan medurs förbi läge 12 till ändläget (* fig. A). På det sättet startas radialfläkten som är placerad inuti ugnen och används för tillagningen med varmluft. Ställ in strålningsintensiteten mellan 1 och 12 med vredet (A).

OBSERVERA: Elgrillen fungerar inte när gasugnen är på.

GR

ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΓΚΡΙΛ (ΣΧ. A,T)

1) Ηλεκτρικό άναμμα του φούρνου αερίου

Αφήνοντας την πόρτα του φούρνου ανοιχτή, πατήστε ελαφρά και γυρίστε αριστερόστροφα το διακόπτη του θερμοστάτη (T) μέχρι να φθάσει στην ένδειξη της μέγιστης θερμοκρασίας (250). Πατήστε το διακόπτη μέχρι τέρμα για να γίνει η ηλεκτρική ανάφλεξη και κρατήστε τον πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα, έτσι ώστε να ζεσταθεί το θερμοστοιχείο και να επιτρέψει την έξοδο του αερίου. Βεβαιωθείτε ότι η φλόγα άναψε κανονικά. Μετά από 3 λεπτά, κλείστε την πόρτα του φούρνου και επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία (από 100°C έως 250°C).

2) Άναμμα ηλεκτρικού γκριλ

Για να ανάψετε το ηλεκτρικό γκριλ, γυρίστε το διακόπτη (A) δεξιόστροφα. Η ένταση της θερμότητας που εκπέμπει η αντίσταση του γκριλ μπορεί να ρυθμιστεί από 1 έως 12. Όταν ψήνετε με το γκριλ, δεν πρέπει να βάζετε το φούρνο να λειτουργεί με αέριο. Σας συμβουλεύουμε να προθερμαίνετε το γκριλ για 5 λεπτά, πριν να βάλετε μέσα τις τροφές που θέλετε να ψήσετε. Όταν ψήνετε με το ηλεκτρικό γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το ηλεκτρικό γκριλ δε λειτουργεί, όταν είναι σε λειτουργία ο φούρνος αερίου.

Μόνο για τα μοντέλα με ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΦΟΥΡΝΟ ΑΕΡΙΟΥ

3) Επιλογή λειτουργίας του αερόθερμου φούρνου

Αφού ανάψετε το φούρνο και τον αφήσετε να ζεσταθεί (βλ. παράγραφο 1), γυρίστε το διακόπτη (A) στη θέση 12 και συνεχίστε την περιστοφή του δεξιόστροφα (πέρα από τη θέση 12) μέχρι τέρμα (*σχ. A). Με αυτό τον τρόπο, μπαίνει σε λειτουργία ο αξονικός ανεμιστήρας που βρίσκεται μέσα στο φούρνο και χρησιμεύει για το ψήσιμο με αναγκαστική κυκλοφορία αέρα.

4) Άναμμα αερόθερμου ηλεκτρικού γκριλ

Περιστρέψτε το διακόπτη (A) μέχρι τη θέση 12 και συνεχίστε την περιστοφή του δεξιόστροφα (πέρα από τη θέση 12) μέχρι τέρμα (*σχ. A). Με αυτο τον τρόπο, μπαίνει σε λειτουργία ο αξονικός ανεμιστήρας που βρίσκεται μέσα στο φούρνο και χρησιμεύει για το ψήσιμο με αναγκαστική κυκλοφορία αέρα. Ρυθμίστε την ένταση εκπομπής θερμότητας από 1 έως 12, γυρίζοντας το διακόπτη (A).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το ηλεκτρικό γκριλ δε λειτουργεί, όταν είναι σε λειτουργία ο φούρνος αερίου.

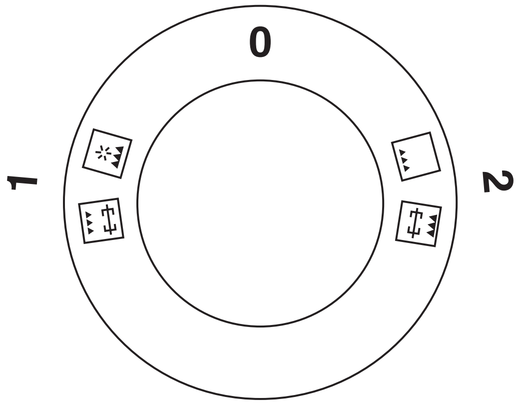


Fig. B

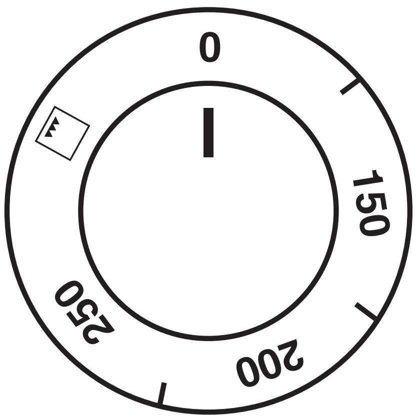


Fig. C

(NL) (BE)

WIJZE WAAROP U DE HETELUCHTGASOVEN MET GASGRILL KUNT GEBRUIKEN (FIG. B, C)

1) Elektrische ontsteking van de gasoven
Draai de knop (B) op stand 1 en druk terwijl de ovendeur open staat de knop van de thermostaat (C) iets in en draai de knop tegen de wijzers van de klok in (naar links) op de hoogste temperatuurstand (250° C).
Druk de knop helemaal in om de elektrische ontsteking in te schakelen en houd de knop enkele seconden lang ingedrukt om het thermokoppel de gelegenheid te geven om warm te worden en de gasdoorvoer mogelijk te maken. Controleer of de ontsteking plaatsgevonden heeft en doe na 3 minuten de ovendeur dicht en stel de temperatuur in (van 100° C tot 250° C).

2) Keuze van de heteluchtgasfunctie
Zet terwijl de oven aan en warm is (zie paragraaf 1) de knop (B) op stand 1. Als u dit doet begint de radiale ventilator die in de oven geplaatst is en die dient voor de geforceerde heteluchtcirculatie van de bereiding te draaien.

3) De gasgrill aanzetten bij een heteluchtgasoven
Draai terwijl de ovendeur open staat knop B op stand 1 of 2 en draai daarna de knop (C) naar rechts op het symbool [symbool]. Druk de knop (C) daarna helemaal in om de elektrische ontsteking in te schakelen en houd de knop enkele seconden lang ingedrukt om het thermokoppel de gelegenheid te geven om warm te worden en de gasdoorvoer mogelijk te maken. Controleer of de ontsteking plaatsgevonden heeft.
De bereiding met de gasgrill moet plaatsvinden terwijl de ovendeur iets open staat. Breng de speciale knoppenafdekking aan.

(PT)

COMO UTILIZAR O FORNO A GÁS VENTILADO COM GRELHADOR A GÁS (FIG. B,C)

1) Acendimento eléctrico do forno a gás
Rode o botão (B) em posição (2) e com a porta do forno aberta, pressione levemente e rode em sentido anti-horário o botão do termóstato (C) em posição de temperatura máxima (250).
Pressione a fundo o botão para activar o acendimento eléctrico e mantenha premido o botão por alguns segundos de modo a permitir ao termopar de aquecer e consentir a passagem do gás. Verifique se o acendimento se verificou e, depois de 3 minutos, feche a porta, então seleccione a temperatura (de 100°C a 250°C).

2) Escolha da função gás ventilado
Com o forno ligado e quente (ver parágrafo 1) coloque o botão (B) na posição (1). Dessa forma começa a girar a ventoinha radial, posta no interior do forno, que serve para a ventilação forçada de cozedura.

3) Acendimento do grelhador a gás no forno a gás ventilado
Com a porta do forno aberta, rode o botão B para a posição 1 ou 2, então rode o botão (C) para a direita até ao símbolo [símbolo]. Pressione a fundo o botão (C) para activar o acendimento eléctrico e mantenha premido o botão por alguns segundos de modo a permitir ao termopar de aquecer e consentir a passagem do gás. Verifique se o acendimento se verificou.
A cozedura com o grelhador a gás deve ser efectuada com a porta do forno levemente aberta. Monte a cobertura especial para os botões.

DK

KOMBINERET BRUG AF GASOVN MED VARMLUFTSFUNKTION OG GASDREVEN GRILL (FIG. B OG C)

1) Tænding af gasovn ved hjælp af elektrisk tændingsmekanisme

Åben ovnlågen og drej knappen (B) til position (2). Tryk forsigtigt på termostatknappen (C) og drej den mod uret til positionen for maks. temperatur (250°C).
Tryk knappen i bund for at aktivere den elektriske tændingsmekanisme og hold knappen trykket nede i et par sekunder for at opvarme termoelementet og sikre gastilførsel. Kontrollér, at ovnen er tændt og luk ovnlågen efter 3 min. Indstil herefter den ønskede temperatur (100-250°C).

2) Valg af gasovn med varmluftsfunktion

Når ovnen er tændt og opvarmet (se afsnit 1), drejes knappen (B) til position (1). Herved startes radialventilatoren, der er anbragt i ovnen. Ventilatoren sikrer, at tilberedningen finder sted ved hjælp af varmluftsfunktionen.

3) Tænding af gasdreven grill i gasovn med varmluftsfunktion

Åben ovnlågen og drej knappen (B) til position 1 eller 2. Drej herefter knappen (C) mod højre, indtil den er anbragt ved symbolet . Tryk knappen (C) i bund for at aktivere den elektriske tændingsmekanisme og hold knappen trykket nede i et par sekunder for at opvarme termoelementet og sikre gastilførsel. Kontrollér, at grillen er tændt.
I forbindelse med tilberedning ved hjælp af den gasdrevne grill skal ovnlågen stå på klem. Montér beskyttelseslisten på kontrolpanelet.

SE

ATT ANVÄNDA GASUGNEN MED VARMLUFTSFUNKTION MED GASGRILLEN (FIG. B, C)

1) Elektriskt tillslag av gasugn

Vrid vredet (B) till läge (2), låt ugnsluckan vara öppen, tryck in termostatvredet (C) en aning och vrid det moturs till max. temperatur (250).
Tryck in vredet helt för att aktivera det elektriska tillslaget och håll det intryckt några sekunder så att värmeelementet värms upp och gasen kan passera. Kontrollera att ugnen är på och stäng ugnsluckan efter 3 minuter. Välj därefter temperatur (100-250 °C).

2) Val av gasugn med varmluftsfunktion

Slå på ugnen och vänta tills den är varm (se avsnitt 1). Vrid därefter vredet (B) till läge (1). På det sättet startas radialfläkten som är placerad inuti ugnen och används för tillagningen med varmluft.

3) Tillslag av gasgrill på gasugn med varmluftsfunktion

Låt ugnsluckan vara öppen och vrid vredet B till läge 1 eller till läge 2. Vrid därefter vredet (C) åt höger till symbolen . Tryck in vredet (C) helt för att aktivera det elektriska tillslaget och håll det intryckt i några sekunder så att värmeelementet värms upp och gasen kan passera. Kontrollera att grillen är på.
Tillagningen med gasgrill ska utföras med ugnsluckan på glänt. Montera det speciella skyddet framför vreden.

GR

ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ Ο ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΓΚΡΙΛ (ΣΧ. B, C)

1) Ηλεκτρικό άναμμα του φούρνου αερίου

Περιστρέψτε το διακόπτη (B) στη θέση (2) και, αφήνοντας την πόρτα του φούρνου ανοιχτή, πατήστε ελαφρά και γυρίστε αριστερόστροφα το διακόπτη του θερμοστάτη (C) μέχρι να φθάσει στην ένδειξη της μέγιστης θερμοκρασίας (250).
Πατήστε το διακόπτη μέχρι τέρμα για να γίνει η ηλεκτρική ανάφλεξη και κρατήστε τον πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα, έτσι ώστε να ζεσταθεί το θερμοστοιχείο και να επιτρέψει την έξοδο του αερίου. Βεβαιωθείτε ότι η φλόγα άναψε κανονικά. Μετά από 3 λεπτά, κλείστε την πόρτα του φούρνου και επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία (από 100°C έως 250°C).

2) Επιλογή λειτουργίας φούρνου με κυκλοφορία αέρα

Αφού ανάψετε το φούρνο και τον αφήσετε να ζεσταθεί (βλ. παράγραφο 1), γυρίστε το διακόπτη (A) στη θέση (1). Με αυτό τον τρόπο, μπαίνει σε λειτουργία ο αξονικός ανεμιστήρας που βρίσκεται μέσα στο φούρνο και χρησιμεύει για το ψήσιμο με αναγκαστική κυκλοφορία αέρα.

3) Άναμμα γκριλ αερίου σε αερόθερμο φούρνο (με κυκλοφορία αέρα)

Αφήνοντας την πόρτα του φούρνου ανοιχτή, γυρίστε το διακόπτη (B) στη θέση 1 ή 2. Στη συνέχεια, γυρίστε δεξιόστροφα το διακόπτη (C) μέχρι το αντίστοιχο σύμβολο . Πατήστε το διακόπτη (C) μέχρι τέρμα για να γίνει η ηλεκτρική ανάφλεξη και κρατήστε τον πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα, έτσι ώστε να ζεσταθεί το θερμοστοιχείο και να επιτρέψει την έξοδο του αερίου. Βεβαιωθείτε ότι η φλόγα άναψε κανονικά.
Όταν ψήνετε με γκριλ αερίου, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι λίγο ανοιχτή. Τοποθετήστε το ειδικό προστατευτικό κάλυμμα των διακοπτών.

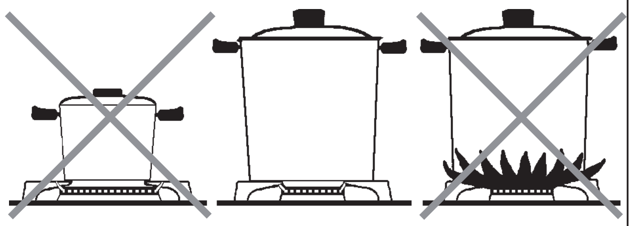


Fig. 1

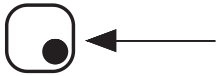


Fig. 2a

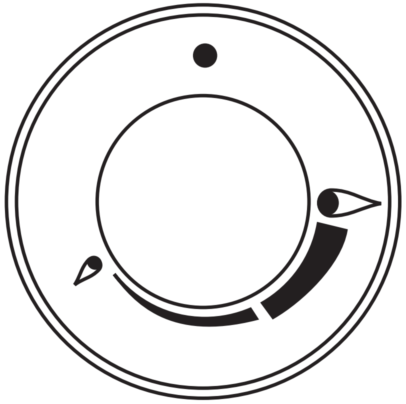


Fig. 2

NL BE

DE GASBRANDERS AANSTEKEN

Kies één van de branders en ga daarbij uit van de tekens die naast elke bedieningsknop staan.
Druk de bedieningsknop van de betreffende brander in en draai de knop naar links: houd een vlam bij de brander.

● uit - hoogste stand - laagste stand

AUTOMATISCHE ONTSTEKING

Kies de gewenste brander aan de hand van het referentieteken dat naast de bedieningsknoppen aangebracht is (fig. 2a). Druk de bedieningsknop van de gewenste brander in en draai deze tegen de wijzers van de klok in (naar links). Sommige modellen zijn uitgerust met automatische branderontsteking waardoor het gebruik van lucifers overbodig is. Om de branders aan te doen hoeft u slechts de betreffende regelkraan die bij de brander hoort die u aan wilt doen open te draaien en op de speciale knop ϟ (fig. 3) te drukken. Bij andere modellen gebeurt de automatische ontsteking van de branders eenvoudigweg door middel van de bedieningsknop van de branderkraan.

KRANEN MET VEILIGHEIDSKLEP EN THERMOKOPPEL

Bij de modellen die met regelkranen met een veiligheidsklep uitgerust zijn moet u de bedieningsknop **10 seconden lang krachtig ingedrukt houden** zodat de voeler van de thermokoppel de gelegenheid heeft om warm te worden en op die manier de gasdoorvoer mogelijk maakt.

PT

IGNIÇÃO DOS QUEIMADORES A GÁS

Escolha o queimador desejado conforme as indicações ao lado de cada botão.
Prema o botão do queimador escolhido e rode para a esquerda; aproxime uma chama do queimador.

● fechado - máximo - mínimo

IGNIÇÃO AUTOMÁTICA

Escolha o queimador desejado segundo o indicador de referência colocado perto dos botões (fig. 2a).
Pressione o botão do queimador escolhido rodando-o em sentido anti-horário.
Alguns modelos estão providos de ignição automática dos queimadores que torna supérflua a utilização de fósforos. Para obter a ignição é suficiente premir o botão especial ϟ (fig. 3) depois de aberta a torneira correspondente ao queimador que se deseja acender.
Em outros modelos a ignição automática realiza-se simplesmente agindo no botão da torneira do queimador.

TORNEIRAS REGULADAS COM TERMOPAR

Nos modelos providos de torneiras com válvulas, é indispensável **manter premido com decisão o botão por 10 segundos**, de maneira que o bolbo do termopar aqueça e permita a passagem do gás.

DK

TÆNDING AF GASBLUS

Vælg et gasblus udfra indikationerne ved siden af knapperne, tryk på den valgte knap og drej mod venstre, hold en flamme tæt ved blusset.

● lukket - maksimum- minimum

AUTOMATISK TÆNDING

Vælg den ønskede brænder ved hjælp af referenceangivelserne, der er anbragt ved siden af håndtagene (fig. 2a).
Tryk på håndtaget for den valgte brænder, idet håndtaget samtidig drejes mod uret.
Visse modeller er udstyrede med anordning til automatisk tænding af brænderen. Herved gøres anvendelsen af tændstikker overflødig. For at tænde brænderne er det tilstrækkeligt at trykke på det tilhørende håndtag ϟ (fig. 3) efter åbning af hanen til brænderen, der skal tændes.
På andre modeller sker automatisk tænding blot ved hjælp af håndtaget til brænderens hane.

VENTILHANER MED TERMOELEMENT

På modeller, der er udstyrede med ventilhaner, **skal håndtaget holdes trykket nede i 10 sekunder**, således at termoelementets pære opvarmes og således gør gennemstrømningen af gas mulig.

SE

TÄNDNING AV GASBRÄNNARE

Välj önskad brännare med hjälp av de indikeringar som finns vid sidan av varje brännare.
Tryck på ratten för den brännare som valts och vrid den åt vänster. Närma en låga till brännaren.

● stängd - max - min

AUTOMATISK TÄNDNING

Välj önskad brännare med hjälp av referensangivelserna vid sidan av knapparna (fig. 2a).
Tryck ned knappen för den valda brännaren och vrid moturs.
Vissa modeller är utrustade med en anordning för automatisk tändning av brännarna. Av den anledningen behöver du inte använda tändstickor. Öppna helt enkelt bara hanen för brännaren som ska tändas och tryck på aktuell knapp för att tända brännarna ϟ (fig. 3).
På andra modeller sker automatisk tändning med hjälp av knappen för brännarens hane.

VENTILHANER MED TERMOELEMENT

På modeller, som är utrustade med ventilhaner, **ska knappen hållas nedtryckt i 10 sekunder**, så att termoelementets klot värms upp och gasen kan strömma till.

GR

ΠΩΣ ΝΑ ΑΝΑΨΕΤΕ ΤΑ ΦΛΟΓΙΣΤΡΑ

Επιλέξτε το φλόγιστρο που σας χρειάζεται, συμβουλευόμενοι τις ενδείξεις που βρίσκονται κοντά στο κουμπί. Πατήστε το κουμπί προς τα κάτω και περιστρέψτε την αριστερόστροφα. Πλησιάστε ένα αναμμένο σπίρτο.

● κλειστό - ελάχιστο - μέγιστο

ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

Διαλέξτε την εστία που θέλετε, σύμφωνα με την ένδειξη αναφοράς που βρίσκεται κοντά στους διακόπτες (σχ. 2a). Πιέστε το διακόπτη της εστίας που επιλέξατε και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα. Μερικά μοντέλα διαθέτουν τη δυνατότητα αυτόματου ανάμματος των εστιών και, κατά συνέπεια, δε χρειάζεται να χρησιμοποιείτε σπίρτα. Για να ανάψετε τις εστίες αρκεί να πατήσετε το ειδικό κουμπί ϟ (σχ. 3), αφϊὰ πρώτα ανοίξετε το διακόπτη που αντιστοιχεί στην εστία που θέλετε να ανάψετε. Σε άλλα μοντέλα, το αυτόματο άναμμα επιτυγχάνεται απλώς περιστρέφοντας το διακόπτη της εστίας.

ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΜΕ ΒΑΛΒΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟΚΟΠΙΑ

Στα μοντέλα που διαθέτουν διακόπτες με βαλβίδα, πρέπει απαραίτητα να κρατάτε καλά πατημένο το διακόπτη για 10 δευτερόλεπτα, έτσι ώστε να ερεθιστεί το αισθητήριο της θερμοκόπιας και να επιτρέψει την έξοδο του αερίου.

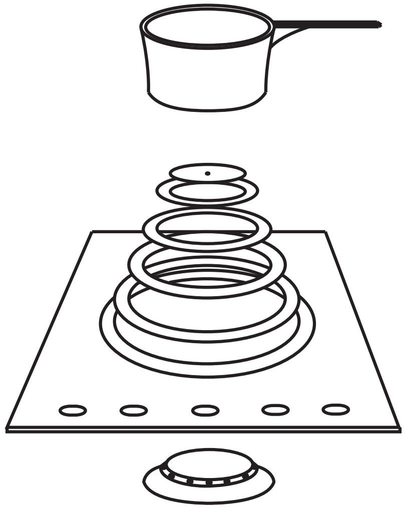


Fig. A

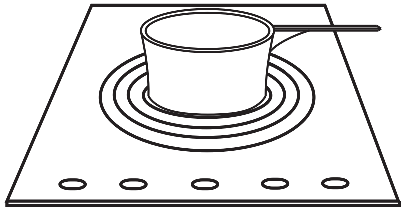


Fig. B

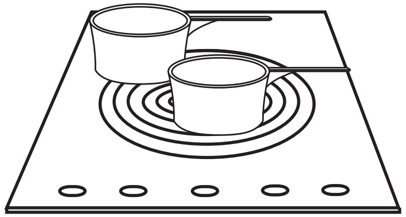


Fig. C

NL BE

GEBRUIK VAN DE COUP FEU

De grote “Coup feu” kookplaat van massief gietijzer met concentrische ringen maakt het mogelijk een pan (zelfs meerdere pannen) rechtstreeks op het oppervlak (fig. B, C) te zetten. De plaat wordt verwarmd door een gasbrander (fig. A). De plaat is ontworpen om een niet te intense hitte te krijgen maar een hitte die goed over heel het oppervlak verdeeld is. Hierdoor is het mogelijk een gerecht langzaam gaar te laten worden, zoals bijvoorbeeld sauzen e.d., om gerechten te laten sudderen en te roosteren, om gerechten op te warmen of warm te houden. Steek de brander 15 à 20 minuten voor het gebruik aan zodat de gietijzeren kookplaat de tijd heeft om warm te worden. Daarna kunt u als de brander uit is de kookplaat nog 10 à 15 minuten gebruiken. Het midden van de kookplaat is het gedeelte waar de temperatuur het hoogste oploopt, terwijl de gedeelten aan de randen minder heet worden. Als u de pan vanuit het midden naar de rand verschuift kunt u het gerecht op verschillende punten gaar laten worden zonder dat u de vlam lager of hoger hoeft te zetten. Als de afmetingen van de pan het toelaten dan kunnen er meerdere gerechten tegelijk bereid worden (fig. C). Indien nodig kan het dienst doen als een handig en royaal blad waar u iets op kunt leggen.

SCHOONMAKEN VAN DE PLAAT COUP FEU

De plaat moet schoongemaakt worden als de plaat lauw is waarbij producten gebruikt moeten worden die normaal in de keuken voor metalen oppervlakken gebruikt worden. Wrijf met een metaalspons over de plaat en houd daarbij de richting van de glans aan. Droog de plaat meteen daarna goed af. Als u wilt dat de plaat er na het schoonmaken nog mooier uitziet breng dan een laagje *Supercromo* pasta aan. Als u van plan bent om de plaat geruime tijd niet te gebruiken breng dan na het normale schoonmaken ervan met een wattenbolletje een dun laagje vloeibare paraffine (vaselineolie) aan. Deze behandeling is noodzakelijk om elke vorming van oppervlakteoxiden te voorkomen. Als u de plaat daarna aanzet kan het gebeuren dat het verschijnsel van verdamping van de paraffineolie die gebruikt is optreedt. Dit verschijnsel verdwijnt binnen enkele seconden. De plaat kan door vocht soms oppervlakteoxidatieverschijnselen vertonen, maar dit gebeurt met name als de plaat lange tijd niet gebruikt wordt. Het is dus raadzaam om de plaat vaak te gebruiken, juist om elk oxidatieverschijnsel te voorkomen. Laat de plaat nooit vochtig. Indien het oppervlakteoxidatieverschijnsel toch optreedt, gebruik dan licht schurend papier om de oxidatie te verwijderen waarbij u voorzichtig moet wrijven en altijd de richting van de glans van de plaat aan moet houden. Bereid geen voedsel rechtstreeks op het oppervlak van de plaat. Gebruik altijd geschikte pannen e.d.

PT

USO DA “COUP FEU”

A grande placa “Coup feu” em ferro fundido maciço de anéis concêntricos, permite pousar o recipiente (ou mais recipientes) directamente sobre a superfície (fig. B, C). O seu aquecimento realiza-se por meio de um queimador a gás (fig. A). A placa está projectada para obter um calor não demasiado intenso e bem distribuído pela superfície. Isto permite cozinhar lentamente, da maneira mais adequada para molhos e cremes, para corar e grelhar, para aquecer ou manter quentes as comidas. Acenda o queimador 15/20 minutos antes do uso para permitir à placa de ferro fundido de acumular calor. A seguir será possível utilizar a placa até com a chama apagada por mais 10/15 minutos. O centro da placa é a zona que atinge as temperaturas mais elevadas, enquanto as zonas periféricas são menos quentes. Simplesmente deslocando o recipiente do centro para as zonas periféricas, é possível portanto obter várias intensidades de calor sem ter que regular a chama. Conforme as dimensões dos recipientes, é possível cozinhas mais comidas simultaneamente (fig. C). Quando for preciso, torna-se um prático e espaçoso plano de apoio.

LIMPEZA DA PLACA COUP FEU

A limpeza é efectuada com a placa morna, utilizando produtos normalmente utilizados na cozinha para superfícies metálicas. Esfregar com uma palha d’aço respeitando o sentido de acetinação. Enxugar logo e cuidadosamente. Caso se desejar dar à placa um efeito estético melhor, após a limpeza aplicar uma camada de massa *Supercromo*. Caso não se tencione utilizar a placa por longos períodos, após a limpeza normal, espalhar com um pouco de algodão uma camada fina de parafina líquida (óleo de vaselina). Esse tratamento é necessário para previr a formação de óxidos superficiais. Com a utilização sucessiva da placa, será possível reparar num fenómeno de evaporação do óleo de parafina utilizado. Esse fenómeno vai desaparecer em poucos segundos. Às vezes, a placa pode apresentar fenómenos de oxidação superficiais devidos à presença de humidade mas sobretudo devido à falta de utilização. Aconselha-se a utilizá-la frequentemente, exactamente para previr qualquer fenómeno de oxidação. Nunca deixar a placa húmida. Caso se apresentar igualmente o fenómeno de oxidação superficial, utilizar uma lixa extremamente fina para remover a oxidação, prestando atenção para esfregar com delicadeza sempre no sentido de acetinação da placa. Não cozinhar os alimentos directamente sobre a superfície da placa. Utilizar sempre recipientes adequados.

DK

Anvendelse af Coup feu

Den store plade til "Coup feu" i massivt støbejern med koncentriske ringe tillader, at en (eller flere) gryder anbringes direkte på overfladen (fig. B, C). Opvarmning sker ved hjælp af en gasbrænder (fig. A). Pladen er konstrueret så man opnår en midterintensiv og godt fordelt varme til langsom tilberedning, specielt egnet til sovser, bruning og grilning samt til at holde maden varm. Tænd for brænderen ca. 15/20 minutter inden brug, således at støbejernpladen kan optage varme. Pladen kan stadig anvendes 10/15 minutter efter at der er slukket for den. Pladens midte er det område, der opnår den højeste temperatur, medens yderområderne opnår lavere temperaturer. Ved ganske enkelt at flytte gryden fra midten til yderområderne kan man således opnå forskellige tilberedningsintensiteter uden at behøve regulere blusset. Hvis grydernes dimensioner tillader det, er det muligt at tilberede flere retter samtidigt (fig. C). Om nødvendigt kan pladen også anvendes som praktisk afsætteflade.

Rengøring pladen Coupe de Feu

Rengøring skal finde sted, mens pladen stadig er lunken. Anvend de almindelige rengøringsmidler til rengøring af metaloverflader. Gnid med en metalskraber i samme retning som satineringen. Tør straks omhyggeligt. Det er muligt at gøre pladen mere blank ved at påføre et lag *Supercromo* efter rengøring af pladen. Hvis pladen ikke skal anvendes i en længere periode, skal den smøres med et tyndt lag flydende paraffin (vaselineolie) efter rengøringen. Paraffinen påføres ved hjælp af en tot vat. Dette er nødvendigt for at forebygge overfladiske rustdannelser. Når pladen tændes efterfølgende, fordamper den anvendte paraffinolie. Al olien er fordampet på blot nogle få sekunder. Det kan forekomme, at pladen viser tegn på overfladisk rust, som følge af fugtighed og først og fremmest, hvis pladen ikke har været anvendt i en længere periode. Det anbefales at benytte pladen hyppigt for at forebygge enhver form for rustdannelse. Pladen må aldrig være fugtig, når den ikke længere skal anvendes. Hvis der på trods af overholdelse af ovennævnte anvisninger opstår tegn på overfladiske rustdannelser, fjernes rusten ved hjælp af fint sandpapir. Vær forsigtig i forbindelse med slibning af rusten og gnid altid i samme retning som pladens satinering. Tilbered aldrig fødevarerne direkte på pladen. Anvend altid passende fade, gryder o. lign.

SE

Användning av "Coup feu"

Den stora plattan "Coup feu" i massivt gjutjärn med koncentriska ringar tillåter att en (eller flera) behållare ställs direkt på ytan (fig. B, C). Uppvärmningen sker med hjälp av en gasbrännare (fig. A). Plattan är konstruerad för att uppnå en värme som inte är alltför intensiv och som noga fördelar värmen över ytan. Det gör att man kan utföra långsamma tillredningar, speciellt för såser, bryning och grillning samt för att värma upp eller hålla rätterna varma. Tänd brännaren 15/20 minuter innan användning så gjutjärnsplattan värms upp. Plattan kan också användas 10/15 minuter efter att lågan släckts. Plattans mitt är den punkt som uppnår den högsta temperaturen, medan de yttre delarna är mindre varma. Genom att flytta behållaren från mitten till det yttre delarna kan man på så sätt variera kokintensiteten utan att behöva reglera lågan. Om behållarnas storlekar tillåter, kan man tillreda flera rätter samtidigt (fig. C). Om det är nödvändigt kan plattan också användas som en praktisk avställningsplats.

Rengöring af hällen Coup feu

Hällen ska rengöras när den fortfarande är ljummen. Använd de rengöringsprodukter som normalt används i kök för metallytor. Gnid med en metallsvamp i samma riktning som satineringen. Torka genast av noggrant. Det går att applicera ett lager *Supercromo* efter rengöringen för att göra hällen blankare. Om hällen inte ska användas under en lång tid, ska det appliceras ett tunn hinna med flytande paraffin (vaselinolja) efter rengöringen. Applicera paraffinen med en bomullstuss. Denna behandling krävs för att förebygga att det bildas rost på ytan. Den använda paraffinoljan avdunstar när hällen sätts på nästa gång. Oljan avdunstar på några få sekunder.

Det kan hända att det bildas rost på hällens yta på grund av fukt men framför allt på grund av att hällen inte används. Det rekommenderas därför att hällen används ofta för att förebygga rostangrepp. Hällen får inte vara fuktig när den inte används. Om ytan ändå rostar ska rosten tas bort med ett slippapper med fin kornstorlek. Slipa alltid försiktigt i samma riktning som hällens satinering. Laga aldrig mat direkt på hällen. Använd alltid lämpliga kokkärl.

GR

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ Coup feu

Η μεγάλη εστία "Coup feu" είναι κατασκευασμένη από χυτοσίδηρο (μαντέμι), αποτελείται από ομόκεντρους δακτυλίους και σας επιτρέπει να τοποθετείτε το σκεύος (ή πολλά σκεύη) απευθείας πάνω στην επιφάνειά του (Fig. B, C). Η θέρμανσή του επιτυγχάνεται μέσω ενός φλογίστρου αερίου (Fig. A). Η εστία είναι σχεδιασμένη κατά τέτοιον τρόπο ώστε η θερμότητα να είναι πάντοτε μέτρια και καλά διανεμημένη πάνω στην επιφάνειά της. Αυτό σας επιτρέπει να κάνετε αργό βράσιμο και ενδείκνυται ιδιαίτερα για το μαγείρεμα της σάλτσας, για το ροδοκοκκίνισμα και για το σωτάρισμα, για να ζεσταίνετε ή να διατηρείτε ζεστά τα φαγητά. Ανάψτε τον καυστήρα για 15/20 λεπτά, πριν από τη χρήση, έτσι ώστε να ζεσταθεί ο χυτοσίδηρος της εστίας. Αυτό θα σας επιτρέψει να χρησιμοποιήσετε την εστία για αργό ψήσιμο για άλλα 15/20 λεπτά. Το κέντρο της εστίας είναι το σημείο που έχει τη μεγαλύτερη θερμοκρασία, ενώ τα σημεία της περιφέρειας είναι λιγότερο ζεστά. Αρκεί απλώς να μετατοπίζετε το σκεύος από το κέντρο προς την περιφέρεια για να μαγειρεύετε στη θερμοκρασία που θέλετε, χωρίς να ρυθμίζετε τη φλόγα. Αν οι διαστάσεις των σκευών σας το επιτρέπουν, μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα διάφορα φαγητά (Fig. C). Μπορείτε ενδεχομένως να χρησιμοποιείτε αυτή την εστία, σαν ράφι για τα σκεύη.

Καθαρισμός εστίας Coup feu

Ο καθαρισμός αυτής της εστίας πρέπει να γίνεται ενώ είναι ακόμη λίγο ζεστή, με τα κοινά προϊόντα καθαρισμού που χρησιμοποιούνται για τις μεταλλικές επιφάνειες της κουζίνας. Τρίψτε την εστία με ένα συρμάτινο σφουγγαράκι προς την κατεύθυνση των γραμμών της σατινέ κατεργασίας. Στη συνέχεια, στεγνώστε την με επιμέλεια. Αν, μετά το καθάρισμα, θέλετε η εστία να αποκτήσει μία καλύτερη εμφάνιση, αλείψτε την λίγη κρέμα Supercromo. Σε περίπτωση που δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε την εστία για μεγάλο χρονικό διάστημα, μετά από το καθάρισμα, αλείψτε με λίγο βαμβάκι ένα ελαφρύ στρώμα παραφινελαίου (υγρή βαζελίνη). Αυτή η ενέργεια θεωρείται απαραίτητη για να αποφευχθεί ο σχηματισμός σκουριάς στην επιφάνεια της εστίας. Όταν ανάψετε και πάλι την εστία θα παρατηρήσετε την εξάτμιση του παραφινελαίου που αλείψατε. Το φαινόμενο αυτό θα εκλείψει μετά από μερικά δευτερόλεπτα. Υπάρχει η πιθανότητα να σχηματιστεί σκουριά πάνω στην εστία, που οφείλεται στην υπάρχουσα υγρασία του χώρου, αλλά κυρίως στο γεγονός ότι δεν χρησιμοποιείται πολύ. Σας συνιστούμε να τη χρησιμοποιείτε συχνά την εστία για να αποφύγετε το σχηματισμό της σκουριάς. Μην αφήνετε ποτέ την εστία υγρή. Αν, παρ' όλα αυτά, σχηματιστεί σκουριά στην επιφάνειά της, τρίψτε την σιγά - σιγά με ένα απαλό γυαλόχαρτο, ακολουθώντας την κατεύθυνση των γραμμώσεων της σατινέ κατεργασίας. Μην μαγειρεύετε τροφές απευθείας πάνω στην επιφάνεια της εστίας. Χρησιμοποιείτε πάντοτε τα κατάλληλα σκεύη.

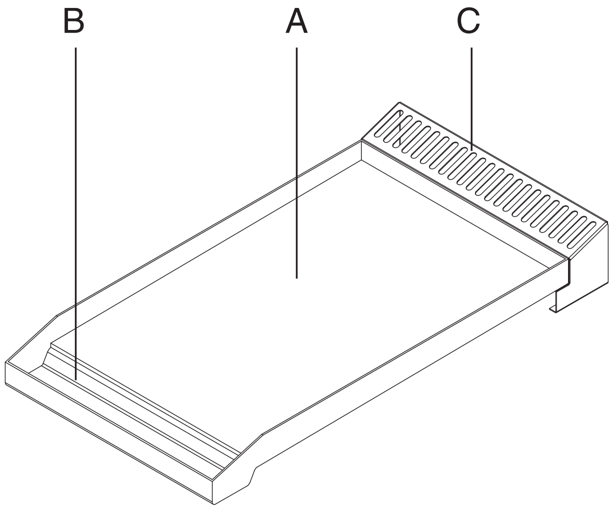


Fig. 1

A = kookzone
B = kookvetvangschaal
C = kleine schouw voor de afvoer van verbrandingsgassen
A = zona de cozedura
B = prateleira de recolha da gordura de cozedura
C = chaminé de descarga dos fumos de combustão
A = Kogezone
B = Opsamlingsbakke til fedt
C = Bortledningskanal til mados
A = tillagningszon
B = dryppanna
C = rökkanal för matos
A = Ζώνη ψησίματος
B = Λιποσυλλέκτης
C = Καπνοδόχος εξόδου καπναερίων

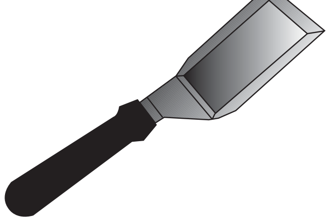


Fig. 2

NL BE

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE GASBAKPLAAT (FIG. 1)

De bakplaat bestaat uit een speciale plaat van roestvrij staal (8 mm dik) die speciaal ontwikkeld is om de temperatuur gelijkmatig over het oppervlak te verdelen zodat de plaat volledig benut kan worden. De plaat beschikt verder over uitmuntende hygiënische eigenschappen. Een andere eigenschap is de grote warmteaccumulatie van de plaat met een zeer gering warmteverlies.
Om het apparaat te gebruiken moet u de vlam onder de plaat aansteken door middel van de betreffende knop (zie “Branders aanzetten”) en controleren of de vlam aan is. Zet de knop maximaal circa 10 minuten op de gewenste stand en wacht totdat de plaat warm wordt. Als deze tijd verstreken is, is de plaat klaar voor de bereiding.
Door de vlam te regelen kent uw culinaire fantasie geen grenzen. Als u de knop op de laagste stand (minimum) zet dan zijn langzame bereidingen mogelijk of bereidingen waarbij het de bedoeling is om de organoleptische eigenschappen van de gerechten intact te houden.
Voor het bereiden van vlees, vis en groenten kan beter een hogere temperatuur toegepast worden.
De bakplaat is ideaal voor de liefhebbers van de Japanse keuken *Tepanyaki*; als optie is er een speciale deksel verkrijgbaar die benodigd is voor deze Oosterse keuken.
Bij sommige modellen wordt de op figuur 2 afgebeelde spatel meegeleverd die een handig hulpmiddel zowel bij de bereiding als bij het schoonmaken van de plaat is.

PT

COMO UTILIZAR O FRY-TOP A GÁS (FIG. 1)

O Fry-top é constituído por uma placa em aço inox especial (8 mm de espessura) estudada expressamente para ter temperaturas distribuídas de modo uniforme na superfície, de modo a aproveitá-la completamente. A placa também tem especiais qualidades higiénicas. Outra qualidade é a elevada acumulação térmica da placa com uma dispersão do calor extremamente baixa.
Para utilizar o aparelho, acenda a chama por baixo da placa agindo no botão correspondente (veja “Ignição dos queimadores”) e verifique a presença da chama. Coloque o botão ao máximo por cerca de 10 minutos e aguarde que a placa aqueça. Passado esse tempo a placa está pronta para começar a cozedura.
Agindo na regulação da chama, a Sua fantasia culinária já não terá limites. Colocando o botão no mínimo, é possível efectuar cozeduras lentas ou cozeduras em que desejar manter inalteradas as propriedades organolépticas dos alimentos. Para cozinhar carne, peixe e verduras, são indicadas temperaturas mais elevadas.
A placa Fry-top é ideal para os amantes da cozinha japonesa *Tepanyaki*; como opcional está disponível a tampa especial para este tipo de cozinha oriental.
Em alguns modelos é entregue anexa a espátula da figura 2, que ajudará na cozedura, assim como na limpeza da placa.

DK

INSTRUKTIONER VEDRØRENDE BRUG AF GASDREVEN BORD-GRILL (FIG. 1)

Bord-grillen består af en grill-plade af specielt rustfrit stål (tykkelse: 6 mm). Grill-pladen er udformet, således at der opnås en ensartet temperaturfordeling på hele pladen, hvilket betyder, at hele pladen kan udnyttes i forbindelse med tilberedning. Endvidere er pladen yderst hygiejnisk. Pladens varmeakkumulation er optimal, og varmetabet er derfor minimalt.

Apparatet bruges ved at tænde gasblusset under pladen ved hjælp af knappen (se "Tænding af gasbrændere"). Kontrollér, at gasblusset er tændt. Drej knappen til maks. temperatur i ca. 10 min. og vent, indtil pladen er varm. Efter 10 min. kan tilberedningen påbegyndes.

Ved at indstille gasblusset opnås uanede tilberedningsmuligheder. Drej knappen til positionen for min. temperatur ved langsom tilberedning eller ved tilberedning, hvor fødevarernes egenskaber skal fastholdes. Ved tilberedning af kød, fisk og grøntsager anbefales det at indstille gasblusset til højere temperaturer.

Bord-grillen er ideel til tilberedning af japanske specialiteter: *Tapanyaki*. Det er muligt at bestille et specielt låg (tilbehør), der anvendes ved tilberedning af denne type orientalske retter.

Visse modeller leveres sammen med paletkniven (fig. 2), som anvendes i forbindelse med tilberedning af fødevarer og rengøring af grill-pladen.

SE

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING AV FRY-TOP MED GAS (FIG. 1)

Fry-Top består av en platta av rostfritt specialstål (6 mm tjocklek) som är speciellt avsedd för jämn temperaturfördelning över ytan så att plattan utnyttjas maximalt. Plattan är dessutom mycket hygienisk. En annan fördel är plattans höga värmeackumulering och mycket låga värmeförlust.

Använd apparaten genom att tända lågan under plattan med hjälp av motsvarande vred (se "Tillslag av brännare") och kontrollera att lågan tänds. Sätt vredet på max. temperatur i cirka 10 minuter och vänta tills plattan har värmts upp. När denna tid har förflutit kan plattan användas för tillagningen. Det finns inga gränser för din matlagningslust då du kan reglera lågan som du vill. Sätt vredet på min. temperatur för långsamma tillagningar eller tillagningar där man vill upprätthålla matens smak, doft och näringsinnehåll. Det är lämpligt att använda högre temperaturer för tillagning av fisk och grönsaker.

Plattan Fry-Top är idealisk för de som älskar det japanska kökets *Tapanyaki*. Det lock som behövs för denna typ av orientaliskt kök finns som tillbehör.

På några modeller medföljer spateln i figur 2 som är ett bra hjälpmedel vid tillagningen och vid rengöringen av plattan.

GR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ FRY-TOP ΑΕΡΙΟΥ (ΣΧ. 1)

Το Fry-Top είναι αποτελείται από ένα πλατό από ειδικό ανοξείδωτο ατσάλι (πάχους 8 χιλ.), που έχει σχεδιαστεί ειδικά, έτσι ώστε η θερμότητα να διανέμεται ομοιόμορφα πάνω στη επιφάνειά του και να επιτυγχάνεται η καλύτερη δυνατή εκμετάλλευσή της. Εκτός αυτού, το πλατό αυτό προσφέρει ιδανικές συνθήκες υγιεινής. Ένα άλλο πλεονέκτημα που προσφέρει είναι η υψηλή συσσώρευση θερμότητας και το χαμηλό ποσοστό διάχυσής της.

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, ανάψτε τη φλόγα που βρίσκεται κάτω από το πλατό, μέσω του αντίστοιχου διακόπτη (βλ. "Αναμμα των καυστήρων") και βεβαιωθείτε ότι άναψε κανονικά. Γυρίστε το διακόπτη στη μέγιστη ένταση για 10 λεπτά και περιμένετε να ζεσταθεί το πλατό. Μετά από αυτό το χρονικό διάστημα, το πλατό είναι έτοιμο για να ψήσει.

Ρυθμίζοντας κατάλληλα τη φλόγα, θα μπορέσετε να αφήσετε αχαλίνωτη τη ... μαγειρική σας φαντασία. Γυρίζοντας το διακόπτη στο ελάχιστο σημείο, θα μπορέσετε να κάνετε σιγανά ψησίματα και να μαγειρέψετε τροφές που απαιτούν να παραμείνουν αναλλοίωτες οι οργανοληπτικές τους ιδιότητες. Για να ψήσετε κρέας, ψάρι ή λαχανικά, θα χρειαστείτε υψηλότερες θερμοκρασίες.

Το πλατό Fry-Top ενδείκνυται ιδιαίτερα για τους λάτρεις της γιαπωνέζικης κουζίνας Tepanyaki. Μπορείτε, αν θέλετε, να αποκτήσετε το ειδικό κάλυμμα που είναι απαραίτητο για αυτό τον τύπο ανατολικής κουζίνας.

Με μερικά μοντέλα, σας παρέχεται η ειδική σπάτουλα (βλ. σχ. 2) που θα σας βοηθήσει να ψήνετε πιο εύκολα και να καθαρίζετε καλύτερα το πλατό.

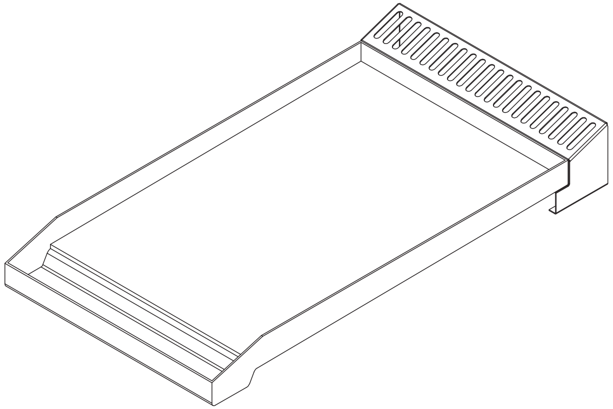


Fig. 1

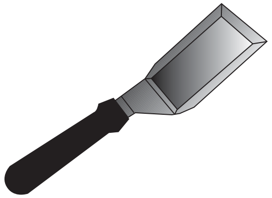


Fig. 2

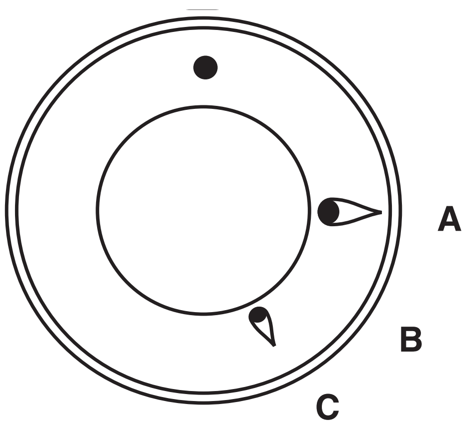


Fig. 3

A=MAX - B=MED - C=MIN

NL BE

WERKINGSTABEL (FIG. 3)

(uitsluitend richtwaarden na 10' voorverwarmen met de brander op de hoogste stand)

Stand van de knop	**Bereidingswijze**
B	eieren 2 minuten
B	in plakjes gesneden aubergines (0,5 cm dik) van 9 tot 13 minuten
B	in plakjes gesneden aardappelen van 5 tot 7 minuten
B	in plakjes gesneden courgettes van 3 tot 5 minuten
B	vis (circa 200 g zeebrasem) 15 minuten
B	hamburgers 10 minuten
B	runderbiefstuk 3 minuten
A	biefstuk van de rib (2 cm dik) 5 minuten

REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE BAKPLAAT (FIG. 1)

Er wordt geadviseerd om de bakplaat telkens na gebruik goed schoon te maken. Als de plaat warm is en met het vuur op de laagste stand moet u de kookresten met de meegeleverde spatel verwijderen. Giet een kleine hoeveelheid water op de plaat en ga ook weer met de spatel verder met het schoonmaken van de plaat. Als het water volledig verdampt is moet u dezelfde handeling meerdere keren herhalen totdat u het gewenste resultaat bereikt heeft. Het is erg belangrijk om de plaat te reinigen als de plaat goed heet is.

De kleine zwart geëmailleerde schouw moet met een zachte doek met een sopje van lauw water en ammoniak schoongemaakt worden. Spoel hem na het schoonmaken na en maak hem droog.

PT

TABELA DE FUNCIONAMENTO (Fig. 3)

(valores indicativos, após 10 ' de pré-aquecimento com o queimador ao máximo)

Posição do botão	**Tipo de cozedura**
B	ovos em 2 minutos
B	beringelas cortadas em fatias (espessura 0,5 cm) de 9 a 13 minutos
B	batatas cortadas em fatias de 5 a 7 minutos
B	aboborinhas cortadas em fatias de 3 a 5 minutos
B	peixe (dourada de 200g aprox.) em 15 minutos
B	hambúrguer em 10 minutos
B	bife de boi em 3 minutos
A	"*fiorentina*" (bife de boi espessura 2 cm) em 5 minutos

LIMPEZA E CUIDADOS DO FRY-TOP (FIG. 1)

Recomenda-se de efetuar uma limpeza profunda no fim de cada cozedura. Com a chapa quente e o fogo no mínimo usando a pá fornecida remova os resíduos de cozedura. Deite uma pequena quantidade de água na chapa e, sempre com a pá, continue a limpar a chapa. Depois que a água tiver evaporado totalmente, repita a mesma operação também mais vezes até conseguir o resultado desejado. É extremamente importante efetuar a limpeza com a chapa bem quente.

A chaminé esmaltada EM preto é limpa com um pano macio embebido de uma solução de água morna e amoníaco. Após a limpeza, enxagúe e enxugue.

DK

FUNKTIONSTABEL (FIG. 3)

(Vejledende værdier efter 10 min. opvarmning med gasblusset ved maks. temperatur)

Knappens position	Tilberedningstype
B	Æg; 2 min.
B	Aubergine-skiver (tykkelse 0,5 cm); 9-13 min.
B	Kartoffel-skiver; 5-7 min.
B	Squash-skiver; 3-5 min.
B	Fisk (havbrasen ca. 200 g); 15 min.
B	Hamburger; 10 min.
B	Oksefilet; 3 min.
A	Okse-steak (tykkelse 2 cm); 5 min.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF BORD-GRILL (FIG. 1)

Det anbefales at rengøre omhyggeligt efter hver tilberedning. Fjern eventuelle rester fra tilberedning ved hjælp af den medfølgende skraber, mens pladen er varm og blusset er indstillet til min. Hæld en smule vand på pladen og rengør pladen yderligere ved hjælp af skraberen. Gentag denne procedure flere gange, når vandet er fordampet fuldstændigt for at opnå det ønskede resultat. Det er meget vigtigt at udføre rengøringen, mens pladen er forholdsvis varm.

Den emaljerede sorte bortledningskanal rengøres med en blød klud, som er fugtet med lunkent vand og ammoniak. Tør efter med en klud, der er opvredet med rent vand og tør pladen.

SE

TILLAGNINGSTABELL (FIG. 3)

(endast vägledande värden efter 10 minuters förvärmning med brännaren på max. temperatur)

Vredets läge	Typ av tillagning
B	ägg: 2 minuter
B	aubergine som har skurits i skivor (0,5 cm tjocklek): 9 till 13 minuter
B	potatis som har skurits i skivor: 5 till 7 minuter
B	squash som har skurits i skivor: 3 till 5 minuter
B	fisk (havsbraxen på cirka 200 g): 15 minuter
B	hamburgare: 10 minuter
B	oxstek: 3 minuter
A	biffstek (2 cm tjocklek): 5 minuter

RENGÖRING OCH SKÖTSEL AV FRY-TOP (FIG. 1)

En ordentlig rengöring rekommenderas efter varje tillagning. Ta bort matrester med den medföljande spateln, när hällen fortfarande är varm och med lågan på min. läget. Häll lite vatten på hällen och fortsätt att rengöra den med spateln. När allt vatten har avdunstat upprepar du förfarandet tills önskat resultat erhålls. Det är oerhört viktigt att rengöring sker när hällen är lagom varm.

Den svartemaljerade rökkanalen rengörs med en mjuk trasa som har doppats i en lösning med ljummet vatten och såpa. Torka av med rent vatten och torka torrt efter rengöringen.

GR

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (Σχ. 3)

(οι τιμές είναι καθαρά ενδεικτικές, μετά από 10 λεπτά προθέρμανσης με τη φλόγα στη μέγιστη ένταση)

Θέση διακόπτη	Τύπος ψησίματος
B	Αυγά: σε 2 λεπτά
B	Μελιτζάνες κομμένες σε λεπτές φέτες (πάχος 0,5 χιλ.): από 9 έως 13 λεπτά
B	Πατάτες κομμένες σε ψιλές φέτες: από 5 έως 7 λεπτά
B	Κολοκυθάκια κομμένα σε ψιλές φέτες: από 3 έως 5 λεπτά
B	Ψάρι (τσιπούρα περίπου 200 γρ.): σε 15 λεπτά
B	Χάμπουργκερ: σε 10 λεπτά
B	Μοσχαρίσια μπριζόλα: σε 10 λεπτά
A	Μπριζόλα αλά φιορεντίνα (πάχος περίπου 2 εκ.): σε 5 λεπτά

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ FRY-TOP (ΣΧ. 1)

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε επιμελώς τη συσκευή μετά από κάθε ψήσιμο. Ενώ η πλάκα είναι ακόμη ζεστή και η φωτιά στην ελάχιστη ένταση, αφαιρέστε με την ξύστρα που θα βρείτε στη συσκευασία τα υπολείμματα του ψησίματος. Ρίξτε μία μικρή ποσότητα νερού πάνω στην πλάκα και, με τη βοήθεια της ξύστρας, συνεχίστε το καθάρισμα της πλάκας. Όταν εξατμιστεί εντελώς το νερό, επαναλάβετε την ίδια ενέργεια έως ότου επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Για τον καθαρισμό της πλάκας, αυτή πρέπει να είναι οπωσδήποτε ζεστή.

Για τον καθαρίσετε τον μαύρο εμαγιέ καπνοδόχο, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί που έχετε μουσκέψει με ένα διάλυμα χλιαρού νερού και αμμωνίας. Μετά τον καθαρισμό ξεβγάλτε το και στεγνώστε το.

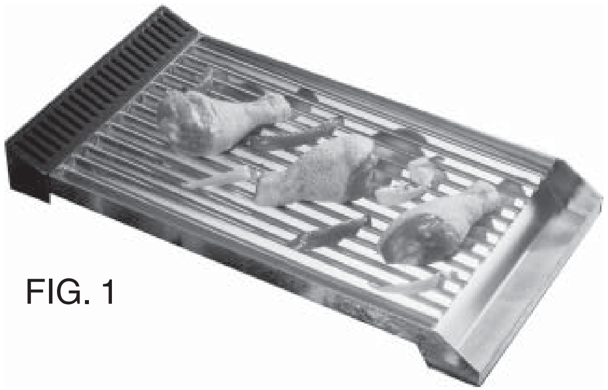
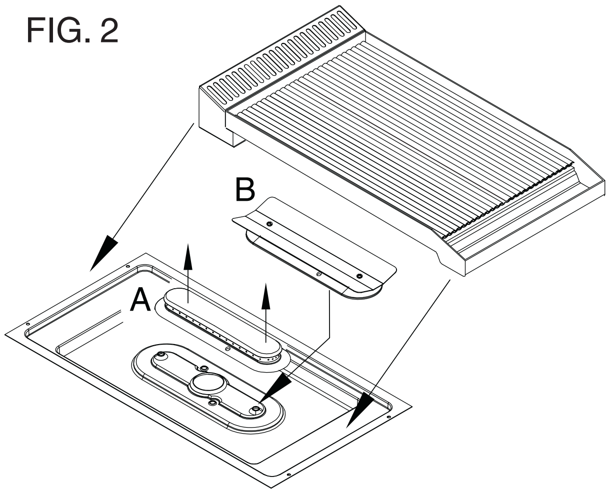


FIG. 1

FIG. 2



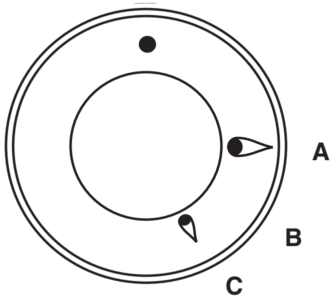


FIG. 3: A=MAX - B=MED - C=MIN

NL BE

GASBARBECUE

Vervang de vlamverdeler A door de beschermde vlamverdeler voor de barbecue B. Alvorens de plaat van de barbecue erop te leggen moet u eerst nagaan of de vlamverdeler er goed op gelegd is en moet u een ontstekingstest doen. Om het apparaat te gebruiken moet u de vlam onder de plaat aansteken door middel van de betreffende knop (zie "Branders aanzetten") en controleren of de vlam aan is. Zet de knop maximaal circa 10 minuten op de gewenste stand en wacht totdat de plaat warm wordt. Als deze tijd verstreken is, is de plaat klaar voor de bereiding. Zet de brander op de laagste stand en leg de gerechten op de plaat. Raadpleeg de bereidingstabel om een idee te krijgen van de bereidingstijden. Het kan gebeuren dat u andere bereidingstijden aantreft dan in de tabel staan. Dit is volstrekt normaal omdat de tijden veranderen op basis van de hoeveelheid en de temperatuur van het voedsel, de gassoort en, uiteraard, uw persoonlijke smaak.

REINIGING VAN DE BARBECUE

Voordat u met het schoonmaken van de barbecue begint moet u hem eerst af laten koelen. Gebruik een iets schurende spons of een borstel met haar van messing waarbij u de glansrichting van de plaat aan moet houden. Het is belangrijk om de aanslag die zich tussen de ene en de andere lamel gevormd heeft te verwijderen. Er wordt geadviseerd om de plaat telkens na de bereiding schoon te maken. Zoals voor alle barbecues geldt, verliest de plaat zijn glans door het gebruik en kunnen er donkere kringen ontstaan. De schouw moet als hij afgekoeld is met een zachte doek en een sopje van lauw water en ammoniak schoongemaakt worden.

WERKINGSTABEL (FIG. 3)

(uitsluitend richtwaarden na 10' voorverwarmen met de brander op de hoogste stand)

Stand van de knop / Bereidingswijze

B in plakjes gesneden aubergines (0,5 cm dik) van 3 tot 5 min.
B in plakjes gesneden aardappelen van 5 tot 7 min.
B in plakjes gesneden courgettes van 4 tot 6 min.
A vis (circa 200 g zeebrasem) 10 minuten
A hamburgers 10 minuten
B runderbiefstuk 3 minuten
A biefstuk van de rib (2 cm dik) 6 minuten

PT

BARBECUE A GÁS

Substitua o espalhador A com o espalhador protegido para churrasco B. Antes de colocar a chapa de churrasco, verifique de ter posicionado o espalhador de maneira correta e efetue um teste de acendimento. Para utilizar o aparelho, acenda a chama por baixo da placa agindo no botão correspondente (veja "Ignição dos queimadores") e verifique a presença da chama. Coloque o botão ao máximo por cerca de 10 minutos e aguarde que a placa aqueça. Passado esse tempo a placa está pronta para começar a cozedura. Posicione o queimador no mínimo e coloque os alimentos na chapa. Consulte a tabela de cozedura para ter indicações precisas sobre os tempos. Pode-se encontrar tempos de cozedura diferentes daqueles indicados na tabela. Isto é totalmente normal, porque os tempos mudam em função da quantidade e da temperatura do alimento, do tipo de gás e, obviamente, do gosto pessoal.

LIMPEZA DA CHURRASQUEIRA

Antes de efetuar a limpeza deixar esfriar a churrasqueira. Utilizar uma esponja levemente abrasiva ou uma escova com cerdas de latão seguindo o sentido do acetinado da chapa. É importante remover as incrustações que se formam entre uma lâmina e a outra. Recomenda-se de limpar a chapa depois de cada cozedura. Como todas as churrasqueiras, a chapa com o uso perde o brilho e podem aparecer manchas escuras. A chaminé deve ser limpa, depois de fria, com um pano macio embebido com uma solução de água morna e amoníaco.

TABELA DE FUNCIONAMENTO (FIG. 3)

(valores indicativos, após 10 ' de pré-aquecimento com o queimador ao máximo)

Posição do botão / Tipo de cozedura

B beringelas cortadas em fatias (espessura 0,5 cm) de 3 a 5 minutos
B batatas cortadas em fatias de 5 a 7 minutos
B aboborinhas cortadas em fatias de 4 a 6 min.
A peixe (dourada de 200g aprox.) em 10 min.
A hambúrguer em 10 minutos
B bife de boi em 3 minutos
A "*fiorentina*" (bife de boi espessura 2 cm) em 6 minutos

DK

GASDREVEN BARBECUEGRILL

Erstat flammesprederen (A) med den beskyttede flammespreder til barbecuegrill (B). Kontrollér, at flammesprederen er placeret korrekt og udfør en testtænding inden anbringelse af barbecuepladen.
Apparatet bruges ved at tænde gasblusset under pladen ved hjælp af knappen (se “Tænding af gasbrændere”). Kontrollér, at gasblusset er tændt. Drej knappen til maks. temperatur i ca. 10 min. og vent, indtil pladen er varm. Efter 10 min. kan tilberedningen påbegyndes.
Indstil blusset til min. og anbring fødevarerne på pladen.
Vedrørende de vejledende tilberedningstider henvises til tabellen over tilberedning. De faktiske tilberedningstider kan afvige fra angivelserne i tabellen. Dette er helt normalt, idet tilberedningstiden afhænger af fødevaremængden og -temperaturen, gastypen og naturligvis af den personlige smag.

Rengøring af barbecuegrill

Lad barbecuegrillen afkøle inden rengøring. Benyt en skånsom skuresvamp eller en messingbørste og gnid i grillens satineringsretning. Det er vigtigt at fjerne aflejringerne mellem de enkelte lameller. Det anbefales at rengøre grillen hver gang efter brug. I forbindelse med brug bliver grillen mat og der kan dannes mørke pletter (dette gælder for alle typer barbecuegriller).
Lad aftrækket afkøle og rengør det med en blød klud, der er fugtet med en blanding af lunkent vand og ammoniak.

FUNKTIONSTABEL (Fig. 3)

(Vejledende værdier efter 10 min. opvarmning med gasblusset ved maks. temperatur)

Knappens position / Tilberedningstype

B Aubergine-skiver (tykkelse 0,5 cm); 3-5 min.
B Kartoffel-skiver; 5-7 min.
B Squash-skiver; 4-6 min.
A Fisk (havbrasen ca. 200 g); 10 min.
A Hamburger; 10 min.
B Oksefilet; 3 min.
A Okse-steak (tykkelse 2 cm); 6 min.

SE

GRILLHÄLL MED GAS

Byt ut flamspridaren (A) mot den skyddade flamspridaren för grillning (B). Kontrollera att flamspridaren (B) är rätt placerad och gör en provtändning innan du placerar grillhällen.
Använd apparaten genom att tända lågan under plattan med hjälp av motsvarande vred (se “Tillslag av brännare”) och kontrollera att lågan tänds. Sätt vredet på max. temperatur i cirka 10 minuter och vänta tills plattan har värmts upp. När denna tid har förflutit kan plattan användas för tillagningen.
Sätt brännaren i min. läget och placera maten som ska grillas på grillhällen.
Se tillagningstabellen beträffande max. tillagningstider. Den faktiska tillagningstiden kan skilja sig från tabellens tidsangivelser. Detta är helt normalt, eftersom tillagningstiden varierar beroende på mängden och temperaturen på maten som ska tillagas, gastypen och självklart beroende på tycke och smak.

Rengöring av grillhäll

Låt grillhällen svalna innan du rengör den. Använd en lätt slipande svamp eller en borste med mässingborst och rengör i räfflornas riktning. Det är viktigt att ta bort beläggningarna som bildas mellan lamellerna. Hällen bör rengöras efter varje användning. Liksom alla grillhällar blir även denna häll matt på ytan och det kan bildas mörka ringar med tiden.
Låt kåpan svalna innan du rengör den. Använd en mjuk trasa fuktad i en lösning bestående av ljummet vatten och ammoniak.

TILLAGNINGSTABELL (Fig. 3)

(endast vägledande värden efter 10 minuters förvärmning med brännaren på max. temperatur)

Vredets läge / Typ av tillagning

B aubergine som har skurits i skivor (0,5 cm tjocklek): 3 till 5 minuter
B potatis som har skurits i skivor: 5 till 7 min.
B squash som har skurits i skivor: 4 till 6 minuter
A fisk (havsbraxen på cirka 200 g): 10 minuter
A hamburgare: 10 minuter
B oxstek: 3 minuter
A biffstek (2 cm tjocklek): 6 minuter

GR

ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Αντικαταστήστε το φλόγιστρο (A), τοποθετώντας ένα προστατευμένο φλόγιστρο για μπάρμπεκιου (B). Προτού τοποθετήσετε την πλάκα του μπάρμπεκιου, βεβαιωθείτε ότι τοποθετήσατε σωστά το φλόγιστρο και κάντε μία δοκιμή ανάμματος. Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, ανάψτε τη φλόγα που βρίσκεται κάτω από το πλατό, μέσω του αντίστοιχου διακόπτη (βλ. “Αναμμα των καυστήρων”) και βεβαιωθείτε ότι άναψε κανονικά. Γυρίστε το διακόπτη στη μέγιστη ένταση για 10 λεπτά και περιμένετε να ζεσταθεί το πλατό. Μετά από αυτό το χρονικό διάστημα, το πλατό είναι έτοιμο για να ψήσει. Χαμηλώστε την ένταση του καυστήρα στο ελάχιστο και απλώστε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα. Συμβουλευτείτε τον πίνακα ψησίματος για να βρείτε τον ενδεικτικό χρόνο ψησίματος που σας ενδιαφέρει. Ο πραγματικός χρόνος ψησίματος μπορεί να είναι πολύ πιο διαφορετικός από αυτόν που αναγράφεται στον πίνακα. Αυτό είναι εντελώς φυσιολογικό, γιατί ο χρόνος μεταβάλλεται ανάλογα με την ποσότητα και τη θερμοκρασία των τροφίμων, τον τύπο του αερίου και, εννοείται, από το προσωπικό σας γούστο.

Καθαρισμός του μπάρμπεκιου

Προτού αρχίσετε τον καθαρισμό, αφήστε το μπάρμπεκιου να κρυώσει. Χρησιμοποιήστε ένα ελαφρώς σκληρό σφουγγάρι ή μία συρμάτινη βούρτσα, τρίβοντας προς τη φορά του σατιναρίσματος της πλάκας. Πρέπει οπωσδήποτε να αφαιρείτε το πουρί που σχηματίζεται ανάμεσα στα ελάσματα. Σας συνιστούμε να καθαρίζετε την πλάκα μετά από κάθε χρήση. Όπως σε όλα τα μπάρμπεκιου, με τη χρήση, η πλάκα χάνει τη γυαλάδα της και μπορούν να σχηματιστούν μαύρες κηλίδες.
Για τον καθαρισμό της καπνοδόχου, χρησιμοποιήστε (αφού πρώτα κρυώσει) ένα μαλακό πανί βρεγμένο με διάλυμα χλιαρού νερού και αμμωνίας.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (Σχ. 3)

(οι τιμές είναι καθαρά ενδεικτικές, μετά από 10 λεπτά προθέρμανσης με τη φλόγα στη μέγιστη ένταση)

Θέση διακόπτη / Τύπος ψησίματος

B Μελιτζάνες κομμένες σε λεπτές φέτες (πάχος 0,5 χιλ.): 3-5 λεπτά
B Πατάτες κομμένες σε ψιλές φέτες: 5-7 λεπτά
B Κολοκυθάκια κομμένα σε ψιλές φέτες: 4-6 λεπτά
A Ψάρι (τσιπούρα περίπου 200 γρ.): σε 10 λεπτά
A Χάμπουργκερ: σε 10 λεπτά
B Μοσχαρίσια μπριζόλα: σε 10 λεπτά
A Μπριζόλα αλά φιορεντίνα (πάχος περίπου 2 εκ.): σε 6 λεπτά



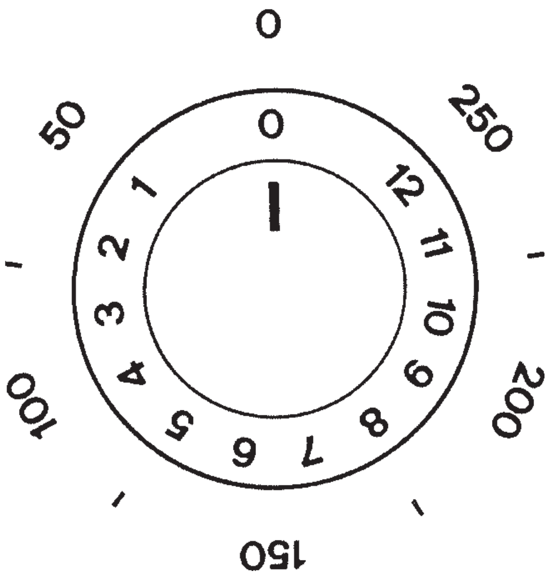


Fig. A

NL BE

GRILL - BARBECUE

Dit apparaat biedt een nieuwe bereidingsmethode: het is mogelijk heerlijke vis- en vleesgerechten te grilleren zonder vet of olie te gebruiken, u kunt dit in huis doen en in een handomdraai. Onder het verhittingselement is een lavasteengrill gemonteerd die ervoor zorgt dat de temperatuur constant blijft (250°C) en die het lekvet opvangt zonder onaangename luchtjes of rook voort te brengen. De diverse onderdelen, het rooster en de lavasteengrill, kunnen probleemloos uit de oven gehaald worden en schoongemaakt worden. Alvorens het apparaat aan te doen moet u alle onderdelen op hun plaats doen, de gerechten op het rooster leggen, de oven aanzetten en de temperatuur met de keuzeknop instellen. Draai de bedieningsknop op één van de gewenste standen tussen **1** en **12** (Fig. A). Het controlelampje gaat branden om aan te geven dat het apparaat onder stroom staat. Om het apparaat uit te zetten moet u de bedieningsknop op **0** draaien en dan zal het controlelampje ook uitgaan.

Belangrijk: om te grilleren adviseren wij u het verhittingselement gedurende ongeveer 6 minuten op stand **12** warm te laten worden, vóórdat u iets klaar gaat maken, zodat de gerechten ook verwarmd worden door de straling van de lavasteengrill.

Afhankelijk van het model worden de verschillende standen van de bewdieningsknop met 1÷12 of 50÷250 aangegeven.

TABEL OM TE GERECHTEN KLAAR TE MAKEN OP DE LAVASTEENGRILL

Gerechten	Stand van de regelknop	Globale bereidingstijden in minuten
Braadworst	12	13
Biefstuk	12	12
Hamburger	12	14
Rundvleesfilet	12	8
Lever	12	5
Lamskoteletten	12	8
Kipfilet e.d.	12	9
Kippepoten	12-11	17
Zalm	12-11	10
Forel	12-11	12
Forel in papillotten	12	30-35

De aangegeven baktijden gelden uitsluitend ter indicatie. De grill moet op de hoogste stand voorverwarmd worden.

PT

GRELHADOR - BARBECUE

Este aparelho oferece uma nova possibilidade de cozedura: permite fazer óptimos peixes e carnes grelhados sem utilizar óleos e gorduras, em casa e rapidamente. Por baixo da resistência há uma prateleira com pedra lávica que garante uma temperatura constante (250°C) e absorve as gotas de gordura sem produzir cheiros nem fumo. Todas as várias partes, grelha, prateleira e pedra são fáceis a retirar para a limpeza. Antes de acender o aparelho, ponha todas as partes no seu lugar, acenda e regule a temperatura com o comutador. Rode o botão na posição desejada entre **1** e **12** (Fig. A). A luz de aviso acende indicando que o aparelho está sob tensão. Para apagar rode o botão para o **0**, a luz de aviso apaga também.

Importante: para grelhar aconselhamos a aquecer a resistência durante ao menos 6 minutos na posição **12** antes de cozinhar, de maneira que os alimentos também possam receber o calor irradiado pela pedra lávica.

Conforme o modelo, o botão é identificado com a posição 1÷12 ou 50÷250.

TABELA PARA GRELHAR SOBRE A PEDRA LÁVICA

Alimentos	Posição do regulador	Tempos totais em minutos
Salsichas	12	13
Bifes	12	12
Hambúrguer	12	14
Filé de vaca	12	8
Fígado	12	5
Costeletas de anho	12	8
Escalopes de frango	12	9
Coxas de frango	12-11	17
Salmão	12-11	10
Truta	12-11	12
Truta “embrulhada” (no papel alumínio)	12	30-35

Os tempos de cozedura são só a nível indicativo. O grelhador deve ser pré-aquecido ao máximo.

DK

GRILL - BARBECUE

Dette apparat giver mulighed for en ny måde at tilberede mad, der giver Dem den optimale grillstegning af fisk og kød uden brug af fedtstoffer og olier, inden døre og tilmed er den hurtig. Under grillens glødetråd findes en bakke med lavasten, som sikrer en konstant temperatur på 250°C. Denne lavasten absorberer dråberne af fedt uden at afgive lugt eller røg. Alle de forskellige dele, grill, bakke og sten, er lette at tage af for at rengøre. Før apparatet tændes, anbring alle delene på deres rette plads, læg maden på grillen, tænd og regulér temperaturen med termostatknappen. Drej knappen til den ønskede position mellem **1** og **12** (Fig. A). Lampen tænder og indikerer, at apparatet er i brug. For at slukke, drej knappen mod **0**, således slukkes ligeledes lampen.

Vigtigt: for at grillstege er det tilrådeligt at forvarme grillen i ca. 6 min. på pos. **12**, inden madlavningen, således at maden også kan modtage varmen fra strålerne som lavastenen afgiver.

Afhængig af modellen indentificeres knappen med stilling 1÷12 eller 50÷250.

TABEL OVER GRILLSTEGNING PÅ LAVASTEN

Madvarer	Programvælgerknap	Totaltid i min.
Medisterpølse	12	13
Bøf	12	12
Hamburger	12	14
Kalvefilet	12	8
Lever	12	5
Lammekotelet	12	8
Kyllingekotelet	12	9
Kyllingelår	12-11	17
Laks	12-11	10
Ørred	12-11	12
Indbagt ørred	12	30-35

De angivne kogetider er kun vejledende. Grillen skal forvarmes på maximum.

SE

GRILL - BARBECUE

Denna utrustning erbjuder en ny sorts tillagning: den medger en ypperlig grillning av fisk eller kött utan att behöva använda fett eller olja. Detta kan utföras snabbt i hemmet. Under värmelementet finns en bricka med lavasten som garanterar en jämn temperatur (250°C) och som suger upp fettdropparna utan att det skapas vare sig lukt eller rök. Alla de olika delarna som grill, bricka och lavasten är lätta att ta bort och rengöra. Sätt alla delar på plats innan utrustningen sätts på. Placera maten på grillen, sätt på och reglera temperaturen med omkopplaren. Vrid ratten till önskat läge mellan **1** och **12** (Fig. A). Lampan tänds för att visa att utrustningen är under spänning. Vrid ratten till läge **0** för att stänga av utrustningen. Lampan släcks.

Viktigt: vid grillning rekommenderas det att värmeelementet värms upp i cirka 6 minuter i läge **12** innan tillagningen så att maten får värme även från lavastenens strålning.

Beroende pa modell identifieras ratten av lage 1÷12 eller 50÷250.

TABELL FÖR GRILLNING PÅ LAVASTEN

Mat	Regulatorläge	Sammanlagd tid i minuter
Korvar	12	13
Biffar	12	12
Hamburgare	12	14
Oxfilé	12	8
Lever	12	5
Lammkotlett	12	8
Fågelkotletter	12	9
Kycklingbröst	12-11	17
Lax	12-11	10
Laxöring	12-11	12
Inbakad laxöring	12	30-35

De angivna tillagningstemperaturerna är ungefärliga. Grillen ska förvärmas vid maxtemperatur.

GR

ΓΚΡΙΛ - ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

Αυτή η συσκευή σας προσφέρει μια καινούργια δυνατότητα μαγειρέματος. Μπορείτε να ψήσετε κρέας και ψάρι στη σχάρα χωρίς λάδι και λίπη και, μάλιστα, πολύ γρήγορα και μέσα στο σπίτι σας. Κάτω από την αντίσταση υπάρχει ένας δίσκος με ηφαιστιογενή πέτρα. Η πέτρα αυτή διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία (250ΓC) και απορροφά τις σταγόνες του λίπους. Κατ'αυτόν τον τρόπο εξουδετερώνονται οι μυρωδιές και ο καπνός. Όλα τα μέρη (σχάρα, δίσκος και πέτρα) βγαίνουν και καθαρίζονται πολύ εύκολα. Πριν ν'ανάψετε αυτή τη συσκευή, βάλτε όλα τα μέρη στη θέση τους, τοποθετήστε την τροφή πάνω στη σχάρα, επαναφέρετε το ρεύμα στη συσκευή και ανάψτε την μέσω του ρυθμιζόμενου διακόπτη. Περιστρέψτε το κουμπί (Fig. A) στη θέση που θέλετε, μεταξύ 1 και 12. Θα δείτε ότι ανάβει το λαμπάκι. Αυτό το λαμπάκι σημαίνει ότι η συσκευή λειτουργεί με ρεύμα. Για να σβήσετε τη συσκευή, επαναφέρετε το κουμπί στη θέση 0. Το λαμπάκι σβήνει.

Σημαντική παρατήρηση: Σας συνιστούμε να προθερμάνετε την αντίσταση γκριλ για 6 περίπου λεπτά, στη θέση 12, έτσι ώστε οι μαγειρευόμενες τροφές να θερμαίνονται και από τη θερμότητα που ακτινοβολούν οι ηφαιστιογενείς πέτρες.

Ανάλογα με το μοντέλο, το κουμπί δείχνει τις θέσεις 1÷12 ή 50÷250.

Πως να ψήσετε στη σχάρα

Τροφή	Θέση διακόπτη	Χρόνος σε λεπτά
Λουκάνικα	12	13
Μπριζόλες	12	12
Μπιφτέκια (χαμπούργκερ)	12	14
Μοσχαρίσιο φιλέτο	12	8
Συκώτι	12	5
Κοτολέτα από αρνάκι	12	8
Στηθος από κοτόπουλο	12	9
Μπούτι από κοτόπουλο	12-11	17
Φέτα σολωμού	12-11	10
Πέστροφα	12-11	12
Πέστροφα στο χαρτί	12	30-35

Οι χρόνοι που προτείνονται είναι ενδεικτικοί και ισχύουν αν η σχάρα έχει προθερμανθεί στο μέγιστο.

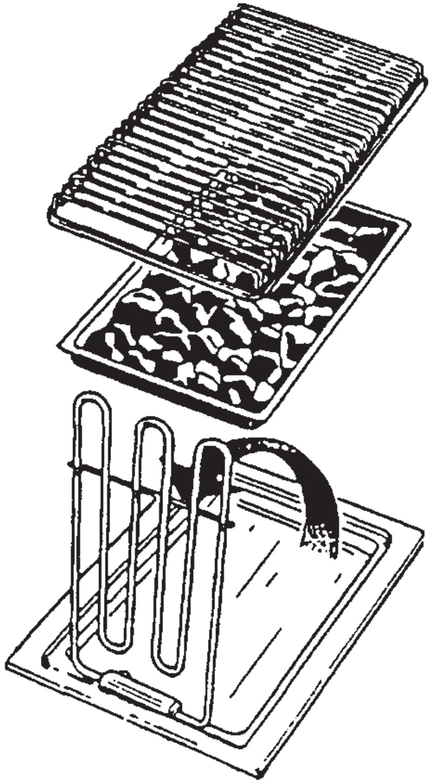


Fig. A

NL BE

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD VAN DE BARBECUE

Alvorens met de schoonmaak te beginnen,schakrel het apparaat uit en laat het goed afkoelen.
Verwijder eerst alle uitneembare gedeelten.
Verwijder de rooster,hef het elektrische weerstand op en haal het blad met de lavasteen uit zijn plaats.
Maak de stalen gedeelten schoon met een met water en reinigingsmiddel bevochtigde doek en droog ze daarna goed af.
Gebruik nooit bijtende reinigingsmiddelen of produkten die het apparaat kunnen beschadigen..
Behandel de gedeelten van staal,messing of koper met passende produkten ,zodat ze voor lAnge tijd hun originele glans behouden..
Maak het bedieningspaneel en de gedeelten van aluminium schoon met ontvettende reinigingsmiddelen.

GEDRAG BIJ STORING OF BESCHADIGING

Alvorens de hulp in te roepen van de servicedienst,controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken en of de hoofdschakelaar is ingeschakeld.
Na deze controle,waarschuw,indien nodig,de servicedienst.
De storingen en de beschadigingen moeten alleen door gekwalificeerd personeel verholpen worden.

PT

LIMPEZA E CUIDADOS DO BARBECUE

Antes de iniciar a limpeza, desligar o aparelho da corrente!
Deixar arrefecer o aparelho antes de iniciar uma limpeza profunda.
Antes de tudo tirar todas as partes extraívéis.
Tirar as grelhas, levantar a resistência e extrair o recipiente com a pedra lávica.
As partes em aço devem ser limpas com um pano banhado em àgua e detergente, depois enxugar com cuidado.
Não utilizar detergentes abrasivos ou no entanto que possam danificar o aparelho.
As partes em aço, lata ou ferro podem-se tratar com os apósitos produtos, de maneira que possam manter a longa duração o brilho original.
O quadro de distribuição dos comandos e as partes em alúminio devem ser limpas com produtos detergentes desengordurantes.

COMPORTAMENTOS EM CASO DE GASTOS

Antes de interpelar o serviço de assistência, controlar que a espinha esteja inserida na tomada ou que o interruptor principal esteja activado.
Depois deste controlo chamar o serviço de assistência. Os disturbos ou gastos vêm eliminados só por pessoal qualificado.

DK

RENGOERING OG VEDLIGEHOLDELSE AF BARBECUE

Inden rengoeringen paabegyndes, skal al el-og gastilfoerelse afbrydes!
Lad apparatet afkoele, inden noeje rengoering foretages.
For det foerste skal alle udtagelige dele fjernes.
Fjern risten, loeft selve grillen og tag bakken med lavastenen ud.
Delene i staal skal rengoeres med en klud fugtet med vand og saebe og skal derefter toerres noeje.
Brug ikke slibende rengoeringsmidler eller andre midler, som kan skade apparatet.
Delene i staal, messing eller kobber kan behandles med produkter beregnet dertil, saa de vil kunne bibeholde deres oprindelige skaer.
Panelet og delene i alluminium skal rengoeres med affedtende rengoeringsmidler.

I TILFAELDE AF FEJL

Inden assistancecenteret kontaktes, kontrolleres om stikket er sat i kontakten eller om hovedafbryderen er igangsat.
Efter denne kontrol rettes der henvendelse til assistancecenteret. Forstyrrelser eller fejl maa kun fjernes af kvalificeret personale.

SE

RENGÖRING OCH SKÖTSEL AV BARBECUE

Koppla utrustningen från elnätet innan rengöring!
Låt utrustningen svalna innan en noggrann rengöring.
Först och främst ska samtliga utdragbara delar tas bort.
Ta bort gallret, höj motståndet och dra ut brickan med lavastenen.
Delarna av rostfritt stål ska rengöras med en trasa som fuktats med vatten och rengöringsmedel. Torka dem därefter noggrant.
Använd inte slipande rengöringsmedel eller rengöringsmedel som på annat sätt kan skada utrustningen.
Delar av rostfritt stål, mässing eller koppar ska behandlas med lämpliga produkter så att de behåller originalglansen under lång tid.
Manöverpanel och delar av aluminium ska rengöras med fettlösande rengöringsmedel.

VAD SOM SKA GÖRAS VID EVENTUELLA FEL

Kontrollera att kontakten sitter i uttaget och att huvudströmbrytaren är tillslagen, innan du ber om service.
Efter denna kontroll kan du be om service. Problemen eller felen kan endast åtgärdas av auktoriserad personal.

GR

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ

Πριν ν'αρχίσετε τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
Περιμένετε να κρυώσει η συσκευή.
Βγάλτε όλα τα αποσπώμενα μέρη της συσκευής.
Βγάλτε τη σχάρα, σηκώστε την αντίσταση και βγάλτε το δίσκο με την ηφαιστιογενή πέτρα.
Καθαρίστε με ένα πανί (αφού το βρέξετε με νερό και απορρυπαντικό) τα μέρη από ανοξείδωτο ατσάλι. Στη συνέχεια, στεγνώστε τα με επιμέλεια.
Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά ή η υγρά που θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιές στη συσκευή.
Μπορείτε να καθαρίσετε τα μέρη από ατσάλι, χαλκό ή ορείχαλκο (μπρούντζο) με ειδικά προϊόντα, έτσι ώστε να διατηρούν πάντοτε την αρχική τους λαμπερότητα.
Το ταμπλό και τα αλουμινένια μέρη πρέπει να καθαριστούν με ειδικά απορρυπαντικά που διαλύουν το λίπος.

Τι να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Πριν να καλέσετε το κέντρο τεχνικής βοήθειας (σέρβις), ελέγξτε αν το φις (ρευματολήπτης) είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα και ο γενικός διακόπτης ανοιχτός.
Μετά από αυτόν το έλεγχο, καλέστε το κέντρο τεχνικής βοήθειας (σέρβις). Οι βλάβες πρέπει να επισκευάζονται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.

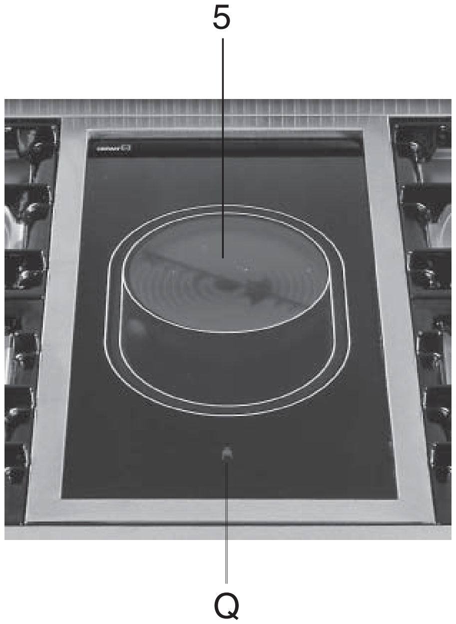


Fig. 1

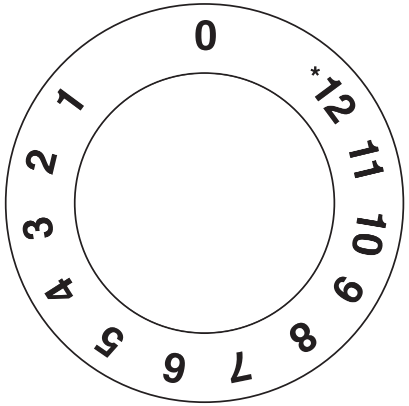


Fig. 2

NL BE

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

De elektrische keramische kookplaat (5 – fig. 1) wordt bediend door een knop (fig. 2 – energieregelaar). Zodra het verwarmingselement aangaat gaat er een lampje branden. De bedieningsknop heeft een schaal van 0 tot 12. Stand 0 geeft aan dat de betreffende kookzone uit is. Stand 1 geeft aan dat de betreffende kookzone op het minimum vermogen staat terwijl stand 12 aangeeft dat de kookzone op het maximum vermogen staat.

De energieregelaar (fig. 2) bestuurt de kookzone met twee circuits (5, fig. 1). Door de knop van stand 0 (uit) met de wijzers van de klok (naar rechts) op de gewenste stand te draaien (1-12) gaat het primaire gedeelte van de kookzone aan. Om ook het secundaire gedeelte van de kookzone aan te zetten moet u de knop op stand 12 zetten en de knop met de wijzers van de klok mee (naar rechts) voorbij stand 12 draaien totdat hij niet verder kan (* fig. 2). Nu zal ook het secundaire circuit ingeschakeld worden en is het mogelijk om het vermogen van 1 tot 12 te regelen (1= minimum, 12=maximum).

RESTWARMTE-INDICATIELAMPJE

Op de keramische kookplaat is een restwarmte-indicatielampje (Q – fig. 1) voorhanden. Dit lampje dient om de veiligheid van het apparaat te vergroten; als dit lampje namelijk gaat branden dan wordt u erop geattendeerd dat de kookzone nog erg heet is. Het restwarmte-indicatielampje blijft ook nadat de kookzone uitgeschakeld is branden om u erop te attenderen dat de kookzone nog heet is.

BELANGRIJK

De glaskeramische kookplaat houdt na gebruik de warmte nog lang vast. Laat kinderen dan ook niet in de buurt van de kookplaat komen en raak de plaat niet met uw handen aan. Het restwarmte-indicatielampje blijft branden totdat de kookplaat volledig afgekoeld is.

Indien de glaskeramische plaat barsten vertoont moet u de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact halen en een officieel technisch servicecentrum bellen.

PT

COMO UTILIZAR A PLACA ELÉCTRICA

A placa eléctrica (5 Fig. 1) em vitrocerâmica é controlada por um botão (Fig. 2 – regulador de energia). Um indicador luminoso acende logo que se ligar o elemento aquecedor. O botão de controlo tem uma escala de 0 a 12. A posição 0 indica que a zona de cozedura correspondente está desligada. A posição 1 indica que a zona de cozedura correspondente está ao mínimo da potência enquanto a posição 12 indica que a zona de cozedura está ao máximo.

O regulador de energia (Fig. 2) comanda a zona de cozedura de dois circuitos (5, Fig. 1). Girando em sentido horário o botão da posição 0 (desligada) para a posição desejada (1-12), acende a parte primária da zona de cozedura. Para acender também a parte secundária, coloque o botão na posição 12 e rode-a ulteriormente além da posição 12 até ao fim de curso (* fig. 2) em sentido horário. Então também acende o circuito secundário e é possível regular a potência de 1 a 12 (1= mínimo, 12= máximo).

INDICADORES LUMINOSOS CALOR RESÍDUO

No plano em vitrocerâmica encontra-se um indicador luminoso de calor resíduo (Q Fig. 1). A finalidade desse indicador é aumentar a segurança do aparelho, pois acende a indicar que a zona de cozedura ainda está muito quente. O indicador luminoso de calor resíduo continua aceso até depois de desligada a zona de cozedura para assinalar que ainda está quente.

IMPORTANTE

Depois da utilização, o plano em vidro-cerâmica mantém o seu calor por um longo perìodo de tempo. Não deixar crianças pròximas do plano e não lhe apoiar as mãos. O indicador de calor resìduo ficará aceso até que o plano não tenha arrefecido.

No caso em que o plano em vidro-cerâmica apresentasse fendas, desligar imediatamente o aparelho da rede de energia eléctrica e chamar um centro de assistência técnica autorizado.

DK

INSTRUKTIONER VEDRØRENDE BRUG AF EL-KOGEPLADE

Den keramiske el-kogeplade (5; fig. 1) styres ved hjælp af en knap (fig. 2; energiregulator). Når varmelegemet aktiveres, tændes samtidigt en kontrollampe. Kontrolknappen kan indstilles fra 0-12. Position 0 betyder, at den pågældende kogezone er slukket. Position 1 angiver, at kogezonen er tændt ved min. effekt. Position 12 angiver derimod, at kogezonen er tændt ved maks. effekt.

Energiregulatoren (fig. 2) kontrollerer kogezonen med to varmelegemer (5, fig. 1). Når knappen drejes med uret fra position 0 (slukket) til den ønskede position (1-12), tændes det 1. varmelegeme (kogezone i halv størrelse). Ved at dreje knappen til position 12 og herefter yderligere med uret til endestoppet (* fig. 2), tændes også det 2. varmelegeme (kogezone i fuld størrelse).
Når begge varmelegemerne er tændt, er det muligt at indstille effekten fra 1-12 (1 = min.; 12 = maks.)

RESTVARMEINDIKATORER

Den keramiske kogeplade er forsynet med en restvarmeindikator (Q; fig. 1). Indikatoren har til formål at øge sikkerheden i forbindelse med brug af apparatet: Når indikatoren er tændt, betyder dette, at kogepladerne fortsat er varme. Indikatoren forbliver tændt efter slukning af kogezonen for at gøre opmærksom på, at kogezonen fortsat er varm.

VIGTIGT

Efter brug er den keramiske kogeplade varm i lang tid. Børn må ikke opholde sig i nærheden af kogepladen. Anbring ikke hænderne i nærheden af kogepladen. Restvarmeindikatoren forbliver tændt, indtil kogepladen er afkølet.
Hvis der er sprækker i den keramiske kogeplade, skal strømmen straks kobles fra apparatet. Ret henvendelse til et autoriseret servicecenter.

SE

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING AV ELPLATTAN

Elplattan (5 Fig. 1) av glaskeramik styrs med ett vred (Fig. 2, effektregulator). Det tänds en signallampa så fort värmeelementet slås på. Vredet har en skala mellan 0 och 12. Läge 0 indikerar att motsvarande tillagningszon är avstängd. Läge 1 indikerar att motsvarande tillagningszon är på min. effekt medan läge 12 indikerar att tillagningszonen är på max. effekt.

Effektregulatorn (Fig. 2) styr tillagningszonen med två kretsar (5, Fig. 1). Vrid vredet medurs från läge 0 (avstängd) till önskat läge (1-12) för att slå på tillagningszonens primära del. Slå på även den sekundära delen genom att vrida vredet till läge 12 och sedan medurs förbi läge 12 till ändläget (* Fig. 2). Nu slås även den sekundära kretsen på och det går att ställa in effekten mellan 1 och 12 (1 = min., 12 = max.).

SIGNALLAMPOR FÖR RESTVÄRME

Det finns en signallampa för restvärme (Q Fig. 1) på glaskeramikhällen. Dess uppgift är att öka apparatens säkerhet. Den tänds för att signalera att tillagningszonen fortfarande är mycket varm. Signallampan för restvärme fortsätter att lysa även när tillagningszonen har stängts av för att signalera att den fortfarande är varm.

VIKTIGT

Glaskeramikhällen är varm länge efter det att den använts. Se till att inga barn befinner sig i närheten och rör inte vid hällen. Kontrollampan för eftervärme lyser tills hällen har svalnat.
Om du upptäcker repor på glaskeramikhällen ska du omedelbart koppla bort apparaten från elnätet. Kontakta en auktoriserad teknisk serviceverkstad.

GR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΠΛΑΤΟ

Το ηλεκτρικό κεραμικό πλατό (σημ. 5, Σχ. 1) ελέγχεται με ένα διακόπτη (Σχ. 2, ρυθμιστής ενέργειας). Όταν ανάψετε το θερμαντικό στοιχείο, ανάβει και μία ενδεικτική λυχνία. Ο διακόπτης του πλατό διαθέτει μία κλίμακα ρύθμισης από 0 έως 12. Όταν βρίσκεται στη θέση 0, η αντίστοιχη ζώνη ψησίματος είναι σβηστή. Όταν βρίσκεται στη θέση 1, η αντίστοιχη ζώνη θερμαίνεται με τη μικρότερη δυνατή ένταση, ενώ αντίθετα, στη θέση 12 θερμαίνεται με τη μεγαλύτερη ένταση.

Ο ρυθμιστής ενέργειας (Σχ. 2) ελέγχει τη ζώνη ψησίματος με δύο κυκλώματα (σημ. 5, Σχ. 1). Περιστρέφοντας το διακόπτη δεξιόστροφα, από τη θέση 0 (σβηστό) έως την επιθυμητή θέση (1-12), ανάβει το κύριο μέρος της ζώνης ψησίματος. Για να ανάψετε και τη δευτερεύουσα ζώνη, γυρίστε το διακόπτη έως τη θέση 12 και συνεχίστε τη περιστροφή δεξιόστροφα (πέρα από τη θέση 12), μέχρι το τέλος της διαδρομής του (* Σχ. 2). Στο σημείο αυτό, ανάβει και το δευτερεύον κύκλωμα και έχετε τη δυνατότητα να ρυθμίσετε την ένταση της θερμότητας από 1 έως 12 (1 = ελάχιστη, 12 = μέγιστη).

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΛΥΧΝΙΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΠΛΑΤΟ

Πάνω στο κεραμικό πλατό υπάρχει μία ενδεικτική λυχνία που υποδεικνύει ότι υπάρχει ακόμη ένα υπόλοιπο θερμότητας (σημ. Q, Σχ. 1). Ο σκοπός της είναι να προσφέρει μεγαλύτερη ασφάλεια για τη χρήση της συσκευής· όταν είναι αναμμένη, σημαίνει ότι η ζώνη ψησίματος είναι ακόμη πολύ ζεστή. Η λυχνία παραμένει αναμμένη και μετά από το σβήσιμο της ζώνης ψησίματος, για να σας υπενθυμίζει ότι είναι ακόμη ζεστή.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μετά τη χρήση των εστιών, αυτές παραμένουν ζεστές για πολλή ώρα. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να πλησιάσουν τις εστίες και μην τις ακουμπάτε με τα χέρια. Ο δείκτης υπόλοιπου θερμότητος πραμένει αναμμένος μέχρι που να κρυώσει η εστία.
Σε περίπτωση που στο πλατό των κεραμικών εστιών παρουσιαστούν ρωγμές, διακόψτε αμέσως το ηλεκτρικό ρεύμα και απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής βοήθειας.

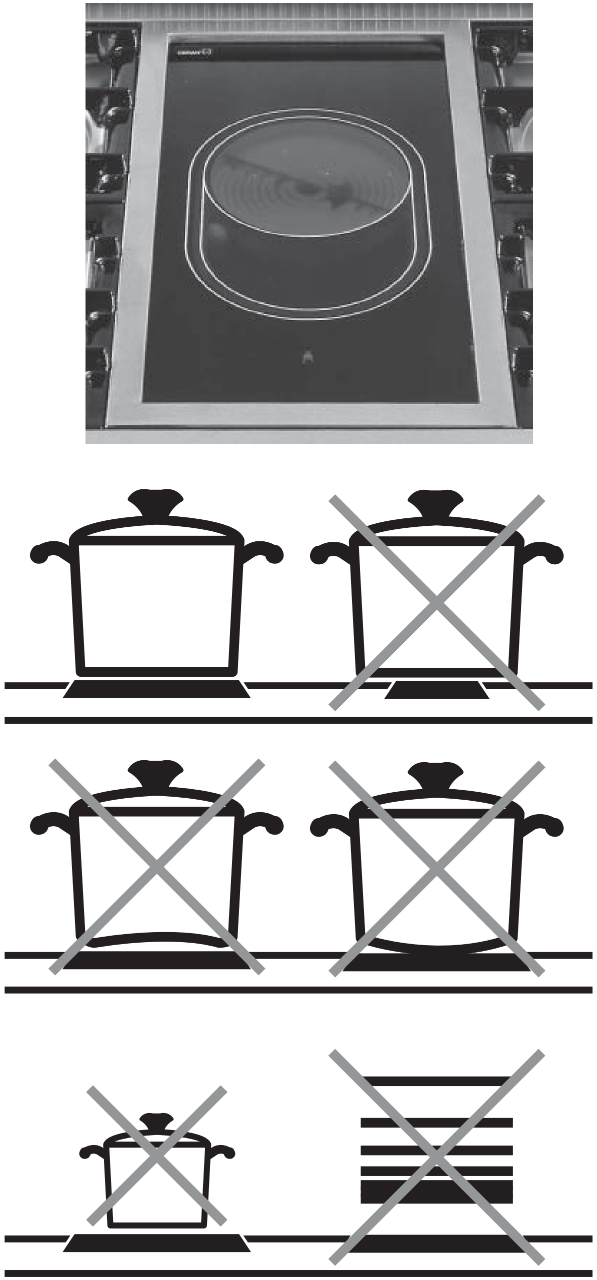


Fig. 3

NL BE

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

Als u één of meer kookzones gebruikt, blijft het overige oppervlak koud. Voor een doeltreffend gebruik en een zuinig energieverbruik is het verstandig om speciale pannen voor elektrisch koken op glaskeramische kookplaten te gebruiken.

De bodem van de pan moet dik en vlak zijn en de diameter ervan moet zoveel mogelijk hetzelfde zijn als de diameter van de cirkel van de kookzone (fig. 3). Het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pan moeten schoon zijn.

A-Laat de kookplaat niet aanstaan als er geen pan op staat.

B-Maak de kookzones niet nat en zorg ervoor dat zij niet oververhit raken.

C-Vermijd temperatuurschommelingen op de glaskeramische kookplaat. Giet bijvoorbeeld geen koud water op de hete kookplaat.

D-Ga na dat de pan de kookzone helemaal bedekt en dat de pan goed in het midden van de kookzone staat.

E-De bodem van de pan moet vlak en droog zijn om minder energie te gebruiken en om ervoor te zorgen dat uw glaskeramische kookplaat in goede staat blijft.

F-Voorkom dat de handvatten van de pannen uitsteken omdat de pannen in dat geval per ongeluk om kunnen vallen.

G-Vergeet niet dat een kookzone ook nadat u de betreffende zone uitgeschakeld heeft nog lang warm blijft. Profiteer op handige wijze van deze eigenschap door de kookzone enkele minuten vóór het einde van de bereiding uit te schakelen. Dankzij de restwarmte die het glaskeramiek opgebouwd heeft is het op die manier namelijk mogelijk om de bereiding af te maken zonder elektrische energie te gebruiken.

H-Het verdient de voorkeur niet op de glaskeramische kookplaat te koken met pannen die op gasbranders zijn gebruikt. Door de vlam van gasbranders wordt de bodem van de pan namelijk vervormd.

PT

COMO UTILIZAR A PLACA ELÉCTRICA

Para uma utilização eficiente e um baixo consumo de energia é aconselhado de adoptar panelas apropriadas para a cozedura eléctrica em vidro-cerâmica.

O fundo da panela deve ser espesso e liso, o seu diâmetro, por quanto possível, deve ser semelhante àquele do circulo da zona de cozedura (fig. 3). A superfície do plano e o fundo da panela devem ser conservadas limpas.

A - Não deixar a placa ligada sem panela.

B - Não banhem ou sobreaqueçam as placas.

C - Evitar oscilações térmicas ao plano de vidro-cerâmica. Por exemplo sobre o plano quente não deitem água fria.

D - Certificai-vos que a panela cubra toda a zona de cozedura e que esteja bem posicionada ao centro da própria zona.

E - O fundo das panelas deve ser plano e enxuto para utilizar menos energia e manter o vosso plano em vidro-cerâmica em bom estado.

F - Evitar de fazer emergir as pegas da panela porque poderiam ser entornadas acidentalmente.

G - Não se esqueçam que uma zona de cozedura fica quente por muito tempo, mesmo depois do seu apagamento. Explorem de maneira inteligente esta característica desligando a zona de cozedura poucos minutos antes de terminar a cozedura. O calor resíduo que o vidro-cerâmica acumulou, permitirá assim de efectuar a cozedura até ao fim sem utilizar ulterior energia eléctrica.

H - É preferível não cozinhar no plano em vidro-cerâmica com panelas que foram utilizadas sobre queimadores a gás. De facto a chama deforma o fundo da panela.

DK

INSTRUKTIONER VEDRØRENDE BRUG AF EL-KOGEPLADE

For at opnå en effektiv udnyttelse af kogepladen og en reduktion af energiforbruget anbefales det at anvende gryder, der er fremstillet til brug på elektriske keramiske kogeplader. Grydens bund skal være tyk og flad, og diameteren skal om muligt svare til kogezonens diameter (fig. 3). Kogepladens overflade og grydens bund skal holdes rene.

A - Kogezonen må ikke være tændt, såfremt der ikke er anbragt en gryde på kogezonen.

B - Fugt eller overophed ikke kogezonerne.

C - Undgå temperatursvingninger på den keramiske kogeplade. Hæld eksempelvis ikke koldt vand på en varm kogeplade.

D - Kontrollér, at gryden dækker hele kogezonen, og at den er anbragt midt på kogezonen.

E - Grydens bund skal være flad og tør. Herved opnås en reduktion af energiforbruget og den keramiske kogeplade fastholdes i god stand.

F - Anbring ikke gryden, således at håndtagene stikker ud over komfuret. Herved forhindres, at gryden ved et uheld falder ned fra komfuret.

G - Glem ikke, at kogezonen er varm i lang tid efter slukning af kogezonen. Dette kan udnyttes effektivt ved at slukke kogezonen nogle få minutter inden afslutning af tilberedningen. På denne måde gør restvarmen i keramikken det muligt at afslutte tilberedningen uden yderligere energiforbrug.

H - Det frarådes at anvende gryder, der har været anvendt på gaskomfurer. Gasdysens flamme deformerer grydens bund.

SE

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING AV ELPLATTAN

För effektiv användning och låg energikonsumtion rekommenderas det att använda kokkärl som är avsedda för elspisar med glaskeramikhäll. Kokkärlets botten ska vara tjock och plan och ha en diameter som så långt som möjligt motsvarar värmezonens cirkel (fig. 3). Hällens yta och kokkärlets botten ska vara rena.

A - Ha aldrig värmezonen påslagen utan kokkärl.

B - Blöt inte ned och undvik att värmezonerna överhettas.

C - Undvik plötsliga värmeomslag på glaskeramikhällen. Häll t.ex. inte kallt vatten på varm häll.

D - Försäkra dig om att kokkärlet täcker hela värmezonen och att det är placerad på mitten av densamma.

E - Kokkärlets botten ska vara plan och torr för att förbruka mindre energi och bevara glaskeramikhällen i gott skick.

F - Se till att kokkärlets handtag inte sticker ut utanför hällen, eftersom kärlet då kan tippas omkull av en olyckshändelse.

G - Glöm inte att glaskeramikhällen är varm länge efter det att den stängts av. Utnyttja denna egenskap genom att stänga av värmezonen några minuter innan tillagningstiden är slut. Glaskeramikhällens eftervärme räcker för att avsluta tillagningen och på så sätt slösar du inte med energin.

H - Det är tillrådligt att inte använda kokkärl som använts på gasspis. Lågan deformerar nämligen kokkärlets botten.

GR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΠΛΑΤΟ

Για να χρησιμοποιείτε αποτελεσματικότερα τη συσκευή και για να κάνετε οικονομία στο ρεύμα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε σκεύη που είναι ειδικά για κεραμικές εστίες. Ο πάτος του σκεύους πρέπει να είναι επίπεδος και μεγάλου πάχους, και η διάμετρός του πρέπει να ταιριάζει όσο το δυνατόν περισσότερο με τους δακτυλίους των εστιών (σχ. 3). Η επιφάνεια των εστιών και ο πάτος του σκεύους πρέπει να διατηρούνται πάντοτε καθαρά.

Α - Μην αφήνετε την εστία αναμμένη χωρίς σκεύος πάνω της.

Β - Μη βρέχετε ή υπερθερμαίνετε τις εστίες.

Γ - Αποφεύγετε τις απότομες μεταβολές της θερμοκρασίας των εστιών, π.χ., μη ρίχνετε ποτέ κρύο νερό πάνω σε μια ζεστή εστία.

Δ - Βεβαιωθείτε ότι το σκεύος καλύπτει όλη τη ζεστή ζώνη και ότι είναι τοποθετημένη σωστά, στο κέντρο της εστίας.

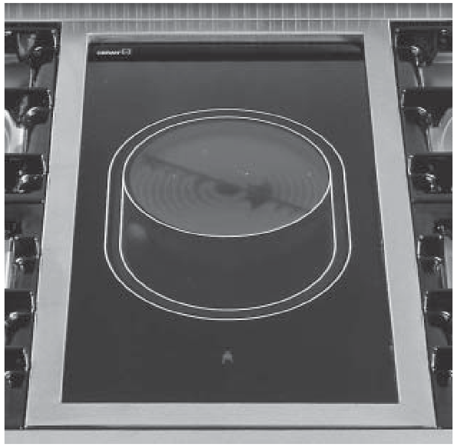
Ε - Ο πάτος των σκευών πρέπει να είναι επίπεδος και στεγνός, για να εξοικονομείτε ηλεκτρική ενέργεια και για να διατηρείται η επιφάνεια των εστιών σε καλή κατάσταση.

ΣΤ - Οι χειρολαβές των σκευών δεν πρέπει να προεξέχουν από την επιφάνεια των εστιών για να αποφευχθεί ή ανατροπή τους.

Ζ - Μην ξεχνάτε ποτέ ότι οι εστίες παραμένουν ζεστές για πολύ ώρα μετά από το σβήσιμό τους. Εκμεταλλευτείτε έξυπνα αυτή την ιδιότητα, σβήνοντας την εστία μερικά λεπτά πρίν από το τέλος του μαγειρέματος. Το υπόλοιπο της θερμότητας που έχει αποθηκευτεί, σας επιτρέπει να τελειώσετε το μαγείρεμα χωρίς να χρησιμοποιήσετε περισσότερη ενέργεια.

Η - Θα ήταν καλό να μή χρησιμοποιείτε, πάνω στις κεραμικές εστίες, σκεύη που προηγουμένως χρησιμοποιήσατε πάνω σε εστίες αερίου, γιατί η φλόγα συνήθως παραμορφώνει τον πάτο των σκευών.

NL BE

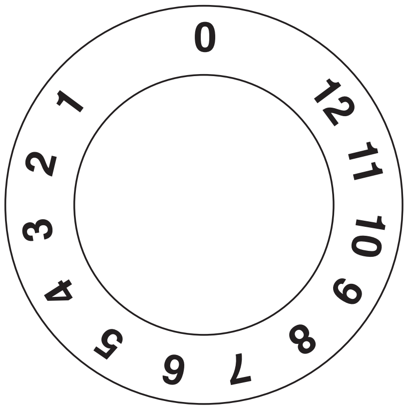


WERKINGSTABEL

(uitsluitend richtgetallen)

stand van de bedieningsknop **soort bereiding**

1-2................boter, chocolade enz. smelten
3-4................kleine hoeveelheden vloeistoffen warm maken, gerechten warm houden, sauzen klaarmaken
5-6................vaste gerechten warm maken, diepvriesproducten ontdooien, omeletten van 2-3 eieren maken, fruit en groenten klaarmaken
7-8................vlees en vis klaarmaken, groenten in saus klaarmaken, gerechten met water klaarmaken, jam maken
9-10 ....vlees of vis, biefstuk, lever, eieren bakken
11-12 ....grote hoeveelheden water aan de kook brengen, patat enz. bakken.



SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Door de platte vormgeving van de glaskeramische kookplaat is de kookplaat veel makkelijker schoon te maken dan de traditionele kookplaten. Maak de kookplaat op dezelfde manier schoon als het andere glaswerk, ramen enz. in uw huis. Gebruik eenvoudigweg een zachte en vochtige doek en droog de kookplaat daarna voorzichtig af. Om de kookplaat grondiger te reinigen kunt u een speciaalproduct gebruiken dat u bij een huishoudelijke zaak of een ijzerhandel kunt kopen. Gebruik in ieder geval geen schurende producten. Het routinematige schoonmaken moet gebeuren als de kookplaat volledig afgekoeld is.

Pas op dat u geen stoffen die suiker bevatten op de kookplaat laat vallen als de kookplaat in werking is. Als dit per ongeluk toch gebeurt dan moet u het betreffende verwarmingselement onmiddellijk uitschakelen en de kookplaat met warm water schoonmaken waarbij u uiterst voorzichtig moet zijn om u niet te branden.

PT

TABELA DE FUNCIONAMENTO

(valores puramente indicativos)

posição botão................**tipo de cozedura**

1-2................derreter manteiga, chocolate, etc..
3-4................aquecer pequenas quantidades de líquidos, manter os alimentos quentes, preparar os molhos.
5-6................aquecer alimentos sólidos, descongelar os congelados, omeletas de 2-3 ovos, fruta e legumes.
7-8................cozer carne e peixe, legumes em molhos, pratos com água, preparação de marmeladas.
9-10 ....assado de carne ou peixe, bifes, fígado, ovos.
11-12 ....ferver notáveis quantidades de água, fritar batatas etc.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A forma achatada do plano de vidro-cerâmica facilita consideravelmente a limpeza em relação aos planos tradicionais. Lavar o plano da mesma maneira que se lava um vidro da vossa casa. Utilizar simplesmente um pano macio e húmido, depois enxugar delicadamente. Para uma limpeza mais cuidadosa pode ser utilizado um produto adequado que se pode encontrar nas lojas de electrodomésticos e na loja de ferragens. Em todo o caso não utilizar produtos abrasivos. A limpeza de rotina deve ser efectuada com o plano frio.

Atenção a não deixar cair sobre o plano durante o funcionamento substâncias que contenham açúcar. Se isso acontecesse , desligar imediatamente a resistência correspondente e lavar utilizando água quente antes que o vidro arrefeça. Ao efectuar tal operação extraordinária de limpeza a quente prestar muita atenção de maneira a não sofrer queimadelas.

DK

TABEL OVER FUNKTIONER
(vejledende værdier)

position
knap ....tilberedningstype

1-2.. ....smeltning af smør, chokolade osv.
3-4.. ....opvarmning af mindre mængder væske, til at holde fødevarer varme, til tilberedning af sovs
5-6.. ....opvarmning af faste fødevarer, optøning af frosne fødevarer, omeletter af 2-3 æg, frugt og bælgfrugter
7-8.. ....tilberedning af kød og fisk, bælgfrugter i sovs, retter med vand, tilberedning af marmelade
9-10.. ....steg eller fisk, bøffer, lever, æg
11-12.. ....kogning af større mængder vand, stegning af kartofler osv.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE
Den keramiske kogeplades form forenkler rengøringen i forhold til rengøring af traditionelle kogeplader. Rengør kogepladen på samme måde som i forbindelse med rengøring af alle andre former for glas. Anvend blot en blød og fugtig klud. Aftør herefter kogepladen forsigtigt. Ved en mere grundig rengøring af kogepladen anvendes et specialprodukt til keramiske kogeplader, der fås forretninger med hvidevarer eller hos isenkræmmere. Anvend under ingen omstændigheder produkter med slibende egenskaber. Den almindelige rengøring skal udføres, når kogepladen er afkølet.

Undgå, at sukkerholdige væsker falder ned på kogepladen, når den er varm. Hvis dette sker, skal den pågældende kogezone straks slukkes. Rengør med varmt vand, inden kogezonen afkøles. I forbindelse med udførelse af denne form for rengøring, mens kogezonen er varm, skal du udvise stor forsigtighed, således at du ikke brænder dig.

SE

FUNKTIONSTABELL
(värdena är endast vägledande)

knappens
läge ....typ av tillagning

1 - 2.............. smälta smör, choklad osv.
3 - 4.............. värma små mängder vätska, hålla maten varm, reda såser
5 - 6.............. värma fast föda, tina djupfryst mat, göra omelett på 2-3 ägg, tillaga frukt och grönsaker.
7 - 8.............. tillaga kött och fisk, grönsaker i sås, rätter som ska kokas, sylt.
9 - 10 .... tillaga stek av kött eller fisk, steka biffar, lever och ägg.
11 - 12 .... koka stora mängder vatten, fritera potatis osv.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL
Glaskeramikhällens plana yta gör rengöringen avsevärt lättare jämfört med de traditionella hällarna. Rengör hällen på samma sätt som du rengör dina fönster. Använd helt enkelt en mjuk och fuktig trasa och torka sedan av försiktigt. För en mer grundlig rengöring ska ett lämpligt rengöringsmedel som finns i handeln användas. Använd aldrig rengöringsmedel med slipverkan. Ordinarie rengöring ska utföras när hällen är kall.

Var noga med att inga ämnen som innehåller socker droppar på hällen under funktion. Om så sker ska du omedelbart stänga av den berörda värmezonen och rengöra med varmt vatten innan glaskeramikhällen svalnar. Var mycket försiktig så att du inte bränner dig vid rengöring av varm glaskeramikhäll.

GR

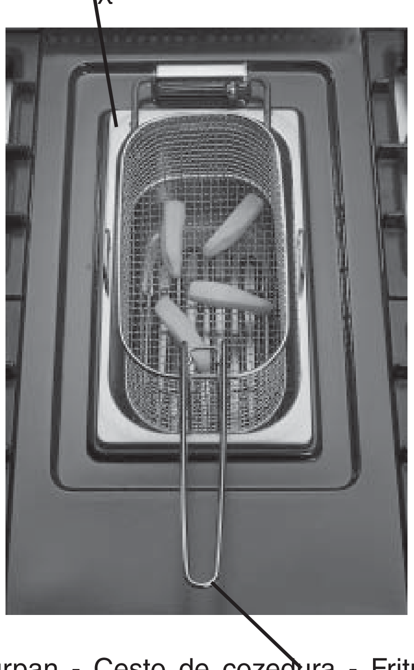
ΠΙΝΑΚΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
(οι τιμές είναι καθαρά ενδεικτικές)

Θέση
κουμπιού ....Είδος μαγειρέματος

1 - 2.. ....Λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, κ.λ.π.
3 - 4.. ....Ζέσταμα μικρών ποσοτήτων υγρού, διατήρηση της θερμοκρασίας των τροφών, μαγείρεμα σαλτσών.
5 - 6.. ....Ζέσταμα στερεών τροφών, απόψυξη κατεψυγμένων, ομελέτες 2-3 αυγών, φρούτα και όσπρια.
7 -8.. ....Μαγείρεμα κρεάτος και ψαριού, όσπρια σε σάλτσα, Ζουμερά φαγητά, παρασκευή μαρμελάδας.
9 - 10 ....Ψητό κρέας ή ψάρι, μπριζόλες, συκωτάκια, αυγά.
11 - 12 ....Βράσιμο μεγάλων ποστήτων νερού, τηγάνισμα πατατών, κ.λ.π.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ
Το πλατό των κεραμικών εστιών είναι εντελώς επίπεδο και αυτό διευκολύνει σημαντικά τον καθαρισμό του σε σχέση με τα παραδοσιακά πλατό. Καθαρίστε τις εστίες ακριβώς όπως καθαρίζετε τα τζάμια του σπιτιού σας. Χρησιμοποιήστε απλώς ένα μαλακό και υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε τις εστίες με προσοχή. Για έναν καλύτερο καθαρισμό των εστιών μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ειδικό προϊόν που μπορείτε να το βρείτε στα καταστήματα οικιακών συσκευών και σε άλλα ειδικά καταστήματα. Δεν πρέπει πάντως να χρησιμοποιήσετε διαβρωτικά υλικά. Ο καθημερινός καθαρισμός των εστιών πρέπει να γίνεται όταν οι αυτές είναι κρύες.
Προσέξτε ιδιαίτερα να μη ρίξετε πάνω στις εστίες ουσίες που περιέχουν ζάχαρη όταν αυτές είναι σε λειτουργία. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, σβήστε αμέσως την εστία και καθαρίστε και καθαρίστε με ζεστό νερό πριν να κρυώσει το γυαλί. Σ' αυτές τις έκτακτες περιπτώσεις καθαρισμού, ενώ η εστία είναι ακόμη ζεστή, προσέξτε ιδιαίτερα να μην υποστείτε εγκαύματα.

Oliereservoir - Cuba de óleo - Beholder til fritureolie - Oljekar - Δοχείο λαδιού



Frituurpan - Cesto de cozedura - Friturekurv - Friteringskorg - Καλάθι

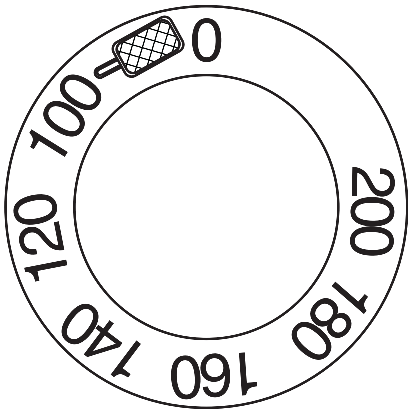


Fig. A

NL BE

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

Opmerking

- De friteuse wordt tijdens de werking zeer warm, houd het apparaat dus altijd buiten het bereik van kinderen. De bestaande veiligheids- en voorzorgsnormen kunnen niet al de mogelijke ongelukken voorzien.
- Indien andere elektrische apparaten in de nabijheid van de friteuse aangesloten worden, zorg dat het aansluitsnoer niet in contact komt met warme delen.
- Wanneer u met olie of vet te maken heeft, let goed op daar olie en vet makkelijk in brand geraken. Ga dus voorzichtig te werk.
- Laat het apparaat niet zonder olie functioneren.
- Natte gerechten doen de olie schuimen. Vul de kuip niet boven de aangegeven hoogste peil en laat de olie niet zakken onder de aangegeven laagste peil.

ONTSTEKING

Vul de kuip met olie tot op de aangegeven hoogste peil. Controleer of de weerstand juist is geplaatst en totaal in de olie gedompeld is. De weerstand moet niet droog in werking gesteld worden.
Draai de thermostaat (fig.A) op de gewenste temperatuur tussen 100 en 200°C, het oranje controlelampje gaat aan. Zodra dit controlelampje uitgaat , heeft de olie de gewenste temperatuur bereikt en u kunt met het bakken beginnen (tijdens het bakken gaat dit controlelampje aan en uit al naar gelang van de invoeg van de weerstand).
Vul het mandje met de te bakken gerechten en zak het langzaam in het oliebad. Zodra de gerechten juist gebakken zijn , haal het mandje omhoog en leg het op het passend steunvlak totdat de te veel aanwezige olie afgedruppeld is.
NOTA: voor een beter bakresultaat , filtreer de olie na elk gebruik en fris hem vaak op.

PT

INSTRUÇÕES DE USO

Atenção

- Quando a fritadeira está acesa, por motivos funcionais torna-se muito quente: manter por isso as crianças fora do alcance do aparelho.
  As precauções de segurança disponíveis não podem prevenir todos os casos de acidente.
  Não utilizar o aparelho para aquecer o ambiente!
- Todas as vezes que se ligam outros electrodomésticos a tomadas nas vizinhanças da fritadeira é necessário ter muita atenção a que os cabos não entrem em contacto com as partes quentes.
- Quando se trabalha com óleos ou gorduras é necessário fazer atenção, visto que óleos ou gorduras se podem incendiar facilmente. Uso só com vigilância.
- Não fazer funcionar o aparelho a vazio, sem óleo.
- Alimento molhado faz escumar o óleo. Não encher o pequeno recipiente para além do limite máximo sinalizado e não fazer descer o nível para além do limite mínimo sinalizado.

ACENDIMENTO

Encher com óleo até à marca o nível máximo do recipiente. Controlar que a resistência esteja posicionada de maneira correcta, que esteja completamente imersa no óleo. A resistência não é para meter em função a seco.
Girar o termóstato (fig. A) sobre a temperatura desejada entre 100 e 200°C, acende-se a espia laranja. Logo que se apaga esta espia, o óleo atingiu a temperatura desejada e pode-se começar a fritar (durante o funcionamento esta espia se acende e se apaga em função da inserção da resistência). Encher o cesto com o alimento para fritar e descer-lo lentamente no óleo. Apenas o alimento atingiu a cocção justa, levantar o cesto e apoiá-lo no suporte até que caiam todas as gotas de óleo em excesso.
Nota: para obter um resultado melhor seria de filtrar o óleo depois de cada uso e renová-lo frequentemente.

DK

INSTRUKTIONER TIL BRUG

Bemærk

- Når frituremaskinen er tændt, på grund af funktionsmotiver bliver den meget varm; skal man holde børn langt væk fra maskinen.
  De disponible sikkerhedsforan staltninger kan ikke forudse alle former for uheld.
  Maskinen må ikke bruges til opvarmning af omgivelserne.
- Hvis man tilslutter andre husholdningsmakiner i nærheden af frituremaskinen skal man passe på at kablerne ikke kan komme i kontakt med varme områder.
- Når man arbejder med olier eller fedt skal man passe meget på. da der let kan gå ild i olier og fedt. Man skal kun bruge den under konstant kontrol.
- Brug aldrig maskinen tom, uden olie.
- Våde madvarer får olien til at skumme. Fyld ikke karet op til mere end den indikerede maksimumslinie og lad der heller ikke være mindre end til den indikerede minimumslinie.

OPTÆNDING

Fyld olie op til den indikerede maksimumslinie i karet. Kontroller at varme-elementet er indstillet rigtigt og er helt dækket af olie. Varme-elementet må ikke sættes i funktion hvis ikke det er totalt dækket.
Drej termostaten (fig.A) om på den ønskede temperatur mellem 100 og 200°C, den orange kontrollampe tændes. Lige så snart denne kontrollampe slukkes har olien nået den ønskede temperatur og man kan nu begynde at friturestege (under stegningen vil denne lampe tændes og slukkes ved tilslutning og slukning af varme-elementet). Fyld kurven med det man ønsker at friturestege og læg den langsomt ned i olien i karet. Lige så snart at madvaren har nået den rigtige kulør, skal man løfte kurven op og hænge den på ophænget indtil al den overflydende olie er færdig afdryppet.
Bemærkning: for at opnå det bedste resultat skal man filtrere olien efter hvert brug og udskifte den ofte.

SE

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

Varning

- När fritösen är påslagen blir den mycket varm på grund av funktionella orsaker: håll därför barn på avstånd från apparaten.
  De säkerhetsåtgärder som står till förfogande kan inte förebygga alla olycksfall.
  Använd inte apparaten för uppvärmning av omgivningen!
- Om andra hushållsmaskiner ansluts till uttag i närheten av fritösen skall man vara noga med att kablarna inte kommer i beröring med varma delar.
- Var försiktig vid användning av oljor eller fetter, eftersom dessa är lättantändliga. Använd endast apparten under övervakning.
- Låt inte apparaten fungera tom, utan olja.
- Oljan bildar skum om våt mat används. Fyll inte oljebehållaren utöver den märkta övre gränsen och se till att nivån inte underskrider den märkta undre gränsen.

START OCH FUNKTION

Fyll med olja till märket för behållarens maximala nivå. Kontrollera att motståndet är korrekt placerat och att det är fullständigt nedsänkt i oljan. Motståndet får inte sättas i funktion med tom behållare.
Vrid termostaten (fig. A) till önskad temperatur mella 100 och 200 °C; den orangefärgade kontrollampan tänds. När lampan släcks har oljan uppnått den önskade temperaturen och man kan börja fritera (under funktionen tänds och släcks kontrollampan beroende på inkopplingen av motståndet). Fyll korgen med maten som skall friteras och sänk långsamt ned den i oljan. När maten är färdigfriterad, lyfter man upp korgen och placerar den på sitt stöd tills all överflödsolja runnit av.
Anmärkning: för att erhålla ett bättre resultat bör oljan filtreras efter varje användning och bytas ofta.

GR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Προσοχή

- Όταν η φριτέζα είναι αναμμένη, όπως είναι φυσικό, ζεσταίνεται πάρα πολύ. Για το λόγο αυτό, πρέπει να κρατάτε τα παιδιά σε απόσταση από τη συσκευή. Τα προστατευτικά μέτρα που έχουν ληφθεί για την κατασκευή του προϊόντος δεν είναι ικανά να αποτρέψουν όλες τις περιπτώσεις ατυχήματος. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για τη θέρμανση του χώρου!
- Σε περίπτωση που κοντά στη φριτέζα συνδέσετε άλλες οικιακές συσκευές, προσέξτε τα καλώδια να μην έρθουν σε επαφή με τα ζεστά μέρη της.
- Γενικά, όταν χρησιμοποιούνται λίπη και λάδια, πρέπει να επιδεικνύεται ιδιαίτερη προσοχή, γιατί υπάρχει ο κίνδυνος ανάφλεξής τους. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται πάντοτε υπό επιτήρηση.
- Μην ανάβετε ποτέ τη συσκευή άδεια, δηλαδή χωρίς λάδι.
- Οι βρεγμένες τροφές μπορεί να προκαλέσουν ξαφνικό άφρισμα του λαδιού. Μη γεμίζετε το δοχείο πάνω από το σημάδι της μέγιστης στάθμης και μην το αφήνετε να κατέβει κάτω από το ελάχιστο όριο.

ΑΝΑΜΜΑ

Γεμίστε το δοχείο με λάδι μέχρι το σημάδι της μέγιστης στάθμης. Βεβαιωθείτε ότι η αντίσταση βρίσκεται στη σωστή θέση, δηλαδή είναι πλήρως βυθισμένη μέσα στο λάδι. Δεν πρέπει να ανάβετε ποτέ την αντίσταση χωρίς λάδι στο δοχείο. Για να ανάψετε τη συσκευή, γυρίστε το διακόπτη (σχ. A) δεξιόστροφα και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία. Ανάβει η πορτοκαλί ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη. Όταν το λάδι φθάσει στη θερμοκρασία που επιλέξατε, η λυχνία σβήνει και μπορείτε να αρχίσετε το μαγείρεμα. Κατά τη λειτουργία της συσκευής, η πορτοκαλί ενδεικτική λυχνία ανάβει και σβήνει, ανάλογα με το πότε ενεργοποιείται / απενεργοποιείται η αντίσταση. Γεμίστε το καλάθι με τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε και κατεβάστε το σιγά-σιγά μέσα στο λάδι. Μόλις δείτε ότι έφθασε στο σωστό βαθμό μαγειρέματος, σηκώστε το καλάθι και αγκιστρώστε το στο στήριγμα που υπάρχει πάνω στο δοχείο, για να στραγγίξει το παραπανίσιο λάδι.
Σημείωση: Σας συνιστούμε να φιλτράρετε το λάδι μετά από κάθε χρήση και να το αντικαθιστάτε συχνά.

Blok met verwarmingselementen - Conjunto da resistência - Varmelegeme – Värmeelement - Γκρουπ αντίστασης



Oliereservoir - Cuba de óleo - Beholder til fritureolie - Oljekar - Δοχείο λαδιού

NL BE

HET LEDIGEN VAN DE KUIP

Trek de kuip uit zijn plaats alleen wanneer hij afgekoeld is. Om de uittrek te vergemakkelijken kunt u de weerstandsgroep omdraaien.
Verwijder en ledig de kuip door de olie langzaam af te laten druppelen.

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Alvorens de kuip schoon te maken,schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen en gebruik voor de schoonmaak warm water en een gewoon reinigingsmiddel; droog het apparaat daarna goed af. Gebruik geen agressieve of schurende produkten die het apparaat kunnen beschadigen. Was de kuip, het mandje en de deksel afzonderlijk af.
Om de uittrek en de herplaatsing van de kuip te vergemakkelijken draai de weerstandsgroep om. Tijdens de schooonmaak van de weerstand zorg dat de sonde van de thermostaat niet wordt verplaatst en dat geen water binnenin het apparaat komt.

Nota: gebruik de meegeleverde deksel wanneer de olie in brandt raakt. Bedek meteen de friteuse om de vlammen te verstikken. U kunt de deksel verder gebruiken om het apparaat tegen stof te beschermen.

PT

ESVAZIAMENTO DO TANQUEZINHO

O tanquezinho é para extrair só quando está frio. Para facilitar a extracção do tanquezinho o grupo resistência pode-se emborcar.
O tanquezinho é extraído e esvaziado fazendo descer a fita e lentamente o óleo.

LIMPEZA E CUIDADOS

Antes de iniciar a limpeza, desligar o aparelho da rede!
Deixar arrefecer o aparelho antes de iniciar uma cuidadosa limpeza, utilizando água quente e detergente comum, o aparelho deve ser depois enxugado com cuidado. Não utilizar detergentes abrasivos ou no entanto que possam danificar o aparelho. O tanquezinho, o cesto e a tampa devem-se lavar separadamente.
Para facilitar a extracção e a inserção do tanquezinho emborcar o grupo resistência.
Durante a limpeza da resistência fazer atenção, que a sonda do termóstato não sofra afastamentos e que não penetre água no interior do aparelho.

Nota: a tampa em dotação é para utilizar no caso em que o óleo se incendia, cobrir imediatamente a fritadeira de maneira a reprimir as chamas, ou então usá-lo como protecção para as poeiras.

DK

UDTØMNING AF KARET
Karet må kun tages ud når dette er koldt. For at lette udtagelsen af karet kan varme-elementet vippes op.
Karet tømmes ved at hælde olien langsomt ud i en tynd stråle.

RENGØRELSE OG VEDLIGEHOLDELSE
Før man begynder på nogen form for rengøring skal man tage strømmen fra maskinen.
Man skal lade maskinen afkøle før man begynder på rengøring ved at bruge varmt vand og en almindelig sæbe, maskinen skal tøres ordentlig af bagefter.
Man skal ikke bruge skurende midler eller nogen form for midler der kan skade maskinen.
Karet, kurven og låget skal man rengøre hver for sig. For at gøre udtagelsen og indsættelse af karet lettet kan man vippe varme-elementet op.
Under rengøring af varme-elementet skal man passe på at termometersonden ikke forflyttet sig og at der ikke trænger vand ind i maskinen.

Nota: låget der følger med skal bruges i de tilfælde hvor der går ild i olien, man skal dække frituremaskinen til med det samme så man kvæler flammerne, og derud over skal man bruger det som beskyttelse mod støv.

SE

TÖMNING AV BEHÅLLAREN
Behållaren skall endast tas ut när den är kall. För att förenkla uttagningen av behållaren kan motståndsenheten tippas.
Behållaren skall tas ut och tömmas genom att låta oljan rinna jämnt och långsamt.

RENGÖRING OCH VÅRD
Innan rengöringen påbörjas skall apparaten bortkopplas från nätet!
Låt apparaten svalna innan den noga rengörs med hjälp av varmt vatten och ett vanligt rengöringsmedel. Torka därefter apparaten omsorgsfullt. Använd inte rengöringsmedel som river eller som kan skada apparaten.
Behållaren, korgen och locket skall tvättas separat.
För att förenkla uttagningen och isättningen av behållaren skall motståndsenheten tippas.
Vid rengöringen av motståndet skall man vara noga med att termostatens sond inte förskjuts och att vatten inte tränger in i apparaten.

Anmärkning: det medlevereradelocket skall användas om oljan tar eld. Täck då omedelbart fritösen så att lågorna kvävs. Locket kan även användas som dammskydd.

GR

ΑΔΕΙΑΣΜΑ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ
Το δοχείο μπορείτε να το βγάλετε μόνο αφού κρυώσει. Για να βγαίνει πιο εύκολα το δοχείο, το όλο σύστημα είναι ανατρεπόμενο.
Πρέπει να βγάλετε το δοχείο και να το αδειάσετε, χύνοντας αργά-αργά το λάδι.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ
Προτού αρχίσετε τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και, στη συνέχεια, καθαρίστε τη με επιμέλεια, χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και κοινό απορρυπαντικό. Στη συνέχει, στεγνώστε προσεκτικά όλη τη συσκευή. Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά προϊόντα καθαρισμού ή οποιοδήποτε προϊόν που θα μπορούσε να προκαλέσει φθορές στη συσκευή.
Το δοχείο, το καλάθι και το κάλυμμα πρέπει να πλένονται ξεχωριστά. Για να διευκολυνθείτε κατά την εξαγωγή και την τοποθέτηση του δοχείου, ανατρέψτε το γκρουπ αντίστασης. Κατά τον καθαρισμό της αντίστασης, προσέξτε ιδιαίτερα να μην μετατοπίσετε το αισθητήριο του θερμοστάτη και να μην μπει νερό μέσα στη συσκευή.

Σημείωση: Το κάλυμμα πρέπει να χρησιμοποιείται σε περίπτωση ανάφλεξης του λαδιού. Σ' αυτή την περίπτωση, καλύψτε αμέσως τη φριτέζα με το κάλυμμα, έτσι ώστε να πνίξετε τις φλόγες.



Resetknop - Botão de rearme - Reset-knap - Återställningsknapp - Μπουτόν επανοπλισμού

NL BE

GEDRAG BIJ STORING

Alvorens assistentie in te roepen van de reparatie-service controleer of de stekker goed in het stopcontact is geplaatst en/of de hoofdschakelaar is ingeschakeld

Na deze controle raadpleeg de technische assistentie die alleen bevoegd is de storingen te verhelpen.

Nota: het apparaat is voorzien van een veiligheidsthermostaat. Zodra het oliebad de vastgestelde temperatuur overschreidt wordt het apparaat door de thermostaat uitgeschakeld. Na verhelping van de storing , zet het apparaat weer in werking door op de passende knop te drukken.

TABEL BAKTIJDEN

De hieronder aangegeven waarden zijn zuiver indicatief; de tijd en de temperatuur kan nl. varieëren ook in verband met de kwaliteit van de te bakken gerechten.

Verse gerechten	Hoeveelheid (g)	temperatuur (°C)	tijd (min)
Gebakken aardappelen	800	180	10
Kippeboutjes	450	170	20
Gehaktballetjes	400	160	6/8
Pijlinktvisjes	500	160	10/12
Tong	200	160	5/7
Diepvries gerechten			
Aardappelkroketten	400	180	9
Gebakken aardappelen	600	180	8
Visstokjes	300	180	7
Gepaneerde koteletten	300	180	12

PT

COMPORTAMENTO EM CASO DE AVARIAS

Antes de interpelar o serviço de assistência, controlar que a espinha esteja inserida na tomada ou que o interruptor principal esteja activado.
Depois deste controlo chamar o serviço de assistência. Os distúrbios ou gastos são de fazer eliminar só por pessoal qualificado.

Nota: o aparelho está dotado de um termóstato de segurança, logo que o banho de óleo supera a temperatura para a qual foi tarado o termóstato, este apaga o aparelho. Depois de ter eliminado o inconveniente é da tornar a armar, apertando o apropriada tecla.

TABELA DOS TEMPOS DE COCÇÃO

Os valores abaixo elencados são indicativos, de facto os tempos e as temperaturas podem variar também em base à qualidade dos vários alimentos.

Alimentos frescos	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Batatas fritas	800	180	10
Coxa de frango	450	170	20
Almôndegas	400	160	6/8
Lulas	500	160	10/12
Solhas	200	160	5/7
Alimentos congelados			
Croquetes de batatas	400	180	9
Batatas fritas	600	180	8
Bastões de peixe	300	180	7
Costeletas empanadas	300	180	12

DK

HVORDAN MAN SKAL FORHOLDER SIG HVIS DEN GÅR I STYKKER

Før man ringer efter teknisk hjælp skal man kontrollere at stikket er sat i stikkontakten og at hovedafbryderen er aktiveret. Efter at have kontrolleret dette kan man ringe til serviceafdelingen. Forstyrrelser og ødelæggelser må kun elimineres af kvalificeret personale.

Nota: maskinen er forsynet med en sikkerhedstermostat, ikke så snart at oliekaret overstiger den temperatur som termometeret er indstillet til, slukker denne maskinen. Efter at have fjernet besværligheden skal denne tilsluttes igen ved at trykke på den dertil indrettede tast.

TABEL FOR TILBEREDELSESTIDER

De værdier der er gengivet herunder er kun antydende, tiden og temperaturen kan nemlig variere i forhold til de forskellige madvarers kvalitet.

Friske madvarer	Mængde (g)	temp. (°C)	min. (min)
Pommes frites	800	180	10
Kyllingelår	450	170	20
Hakkebøf	400	160	6/8
Blæksprutte	500	160	10/12
Fladfisk	200	160	5/7
Frosne madvarer			
Kartoffelkroketter	400	180	9
Pommes frites	600	180	8
Fiskefingre	300	180	7
Panerede kotoletter	300	180	12

SE

ÅTGÄRDER I HÄNDELSE AV FEL

Kontrollera, innan servicetjänsten anlitas, att stickproppen är inkopplad i uttaget och att huvudströmbrytaren är påslagen.
Efter denna kontroll kontaktas servicetjänsten. Störningar eller fel får endast repareras av behörig fackpersonal.

Anmärkning: apparaten är försedd med en säkerhetstermostat. Så fort som oljan överskrider temperaturen som termostaten ställts in på, stänger denna apparaten. Efter att ha eliminerat störningen skall apparaten återställas genom att trycka på den för ändamålet avsedda knappen.

TABELL FÖR TILLAGNINGSTIDER

De värden som återges härunder är ungefärliga. Tiderna och temperaturerna kan variera även beroende på de olika maträtternas kvalité.

Färska maträtter	Vikt (g)	temp. (°C)	min. (min)
Friterad potatis	800	180	10
Kycklingslår	450	170	20
Köttbullar	400	160	6/8
Bläckfiskar	500	160	10/12
Sjötunga	200	160	5/7
Djupfryst			
Potatiskroketter	400	180	9
Friterad potatis	600	180	8
Fiskpinnar	300	180	7
Panerade kotletter	300	180	12

GR

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΒΛΑΒΗΣ

Πριν απευθυνθείτε στο κέντρο τεχνικής υποστήριξης (σέρβις), Βεβαιωθείτε ότι έχετε βάλει το φις στην πρίζα και ότι έχει ανοίξει το γενικό διακόπτη. Μετά από αυτόν έλεγχο, καλέστε το κέντρο τεχνικής υποστήριξης (σέρβις). Οι βλάβες πρέπει να επιδιορθώνονται μόνο από εξειδικευμένους τεχνικούς.

Σημείωση: Η συσκευή διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας. Αν το λάδι ξεπεράσει την προκαθορισμένη θερμοκρασία, ο θερμοστάτης ασφαλείας σβήνει τη συσκευή. Αφού εξουδετερωθεί το πρόβλημα που προκάλεσε την επέμβαση του θερμοστάτη ασφαλείας, θα πρέπει να τον επανοπλίσετε, πατώντας το αντίστοιχο μπουτόν (βλ. σχήμα). Για να το βρείτε, πρέπει να βγάλετε το δοχείο.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Οι παρακάτω τιμές είναι ενδεικτικές. Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες μπορεί να αλλάζουν ανάλογα με την ποιότητα και τη θερμοκρασία των διαφόρων τροφίμων.

Φρέσκα τρόφιμα	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Πατατάκια	800	180	10
Μπούτια κοτόπουλου	450	170	20
Κεφτέδες	400	160	6/8
Καλαμάρια	500	160	10/12
Γλώσσα (ψάρι)	200	160	5/7
Κατεψυγμένα τρόφιμα			
Κροκέτες πατάτας	400	180	9
Πατατάκια	600	180	8
Μπαστουνάκια ψαριού	300	180	7
Κοτολέτες με τριμμένο ψωμί	300	180	12

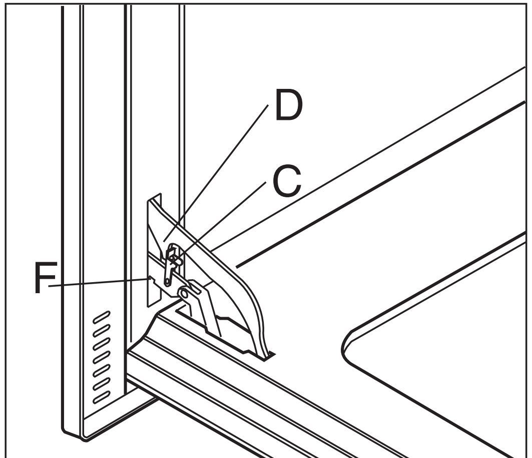


Fig. 1

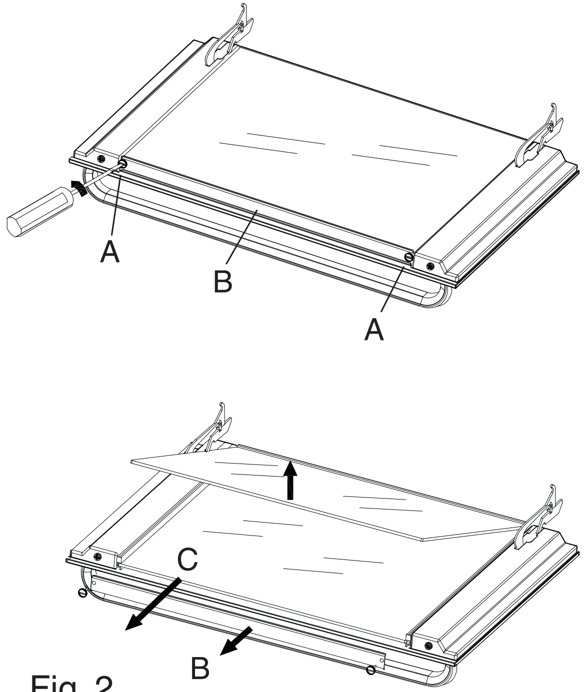


Fig. 2

(NL) (BE)

REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE OVEN

Er wordt geadviseerd om de oven telkens na gebruik schoon te maken. Het vuil kan makkelijker verwijderd worden door te voorkomen dat het op een hoge temperatuur inbrandt. Wacht totdat het ovengedeelte lauw is. Haal alle onderdelen die verwijderd kunnen worden eruit en was deze onderdelen apart af met warm water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Het ovengedeelte moet schoongemaakt worden met een zachte doek met een sopje van lauw water en ammoniak, waarna het ovengedeelte nagespoeld en droog gemaakt moet worden. Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen omdat de oven hierdoor aangetast kan worden. Gebruik voor het schoonmaken geen stoomreinigingsapparaten omdat hierdoor het gevaar van kortsluiting bestaat.

DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

Om de oven makkelijker goed schoon te maken is het handig om de deur te demonteren, waarbij u zich aan de volgende aanwijzingen moet houden. doe de verbinding (C) (fig. 1) in het scharniergedeelte (D). Zet de deur in de halfgeopende stand en trek de deur met beide handen naar u toe totdat deze losschiet van de bevestiging. Om de deur weer te monteren moet u in de omgekeerde volgorde handelen en erop letten dat u de twee geleiders (F) er op de juiste manier in doet.

OVENDEUR

De ovendeur bestaat uit drie ruiten (bij sommige modellen twee). De glazen onderdelen moeten met absorberend keukenpapier en een gewoon reinigingsmiddel dat niet schuurt schoongemaakt worden. De binnenruit kan verwijderd worden om het schoonmaken makkelijker te maken. Om dit te doen moet u de ovendeur demonteren (zie de paragraaf “Demontage van de ovendeur”) of moet u anders de ovendeur in de middelste stand open zetten.

LET OP: HAAL DE BINNENRUITEN ER NIET UIT ALS DE OVENDEUR HELEMAAL OPEN STAAT. DE OVENDEUR KAN NAMELIJK PLOTSELING DICHTKLAPPEN EN HIERDOOR KUNT U ZICH BEZEREN.

Als u de ovendeur gedemonteerd heeft moet u de ovendeur met de buitenkant naar beneden gedraaid om een vlakke en zachte ondergrond leggen om krassen te voorkomen. Als u de ovendeur niet wilt demonteren kunt u de binnenruiten eruit trekken door de deur in de middelste openingsstand te zetten (zie fig. 2) waarbij u er echter goed op moet letten dat de ovendeur niet plotseling dichtklapt.

(PT)

LIMPIEZA Y CUIDADO DEL HORNO

Recomenda-se para limpar o forno depois de cada uso. A sujeira pode ser limpa com mais facilidade evitando que queime várias vezes em altas temperaturas. Espere que a câmara fique morna. Retire todas as partes removíveis e lave-as separadamente com água quente e detergente não abrasivo. A câmara de cozedura deve ser limpa com um pano macio embebido com uma solução de água morna e amoníaco, depois enxague e seque. Não use detergentes abrasivos ou corrosivos porque podem danificar o forno. Para a limpeza não utilize aparelhos a vapor porque há perigo de curto-circuito.

DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO

Para facilitar limpezas profundas do forno é prático desmontar a porta seguindo as seguintes instruções : insira o enganche (C) (fig. 1) na dobradiça (D). Coloque a porta na posição semi-aberta e com as duas mão puxe para si a porta até quando a mesma se desenganchar do prendedor. Para remontar a porta efetue a operação no sentido inverso tomando o cuidado de introduzir corretamente as duas guias (F).

PORTA DO FORNO

A porta do forno é composta por três vidros (dois em alguns modelos). A limpeza das partes de vidro efetua-se utilizando papel absorvente de cozinha e detergente comum não abrasivo. Os vidros internos são removíveis para facilitar a limpeza. A tal fim é necessário desmontar a porta do forno (veja parágrafo “Desmontagem da porta do forno”) ou, como alternativa, coloque-a na posição intermediária.

ATENÇÃO: NÃO EXTRAIA OS VIDROS INTERNOS COM A PORTA TOTALMENTE ABERTA. A PORTA, DE FATO, PODERÁ FECHAR REPENTINAMENTE E FERI-LO.

Depois de desmontar a porta coloque-a com a parte externa virada para baixo sobre uma superfície plana e macia para evitar riscos. Se não quiser desmontar a porta, é possível extrair os vidros colocando-a no suporte de abertura intermediária (veja fig. 2) prestando porém atenção para que a porta não se feche repentinamente.

DK

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF OVN

Det anbefales at rengøre ovnen hver gang efter brug. Snavset fjernes lettere, når det undgås, at det brænder fast flere gange ved høje temperaturer. Vent, indtil temperaturen i ovnrummet er lunken. Fjern alle aftagelige dele og vask dem særskilt med varmt vand og rengøringsmiddel uden slibende egenskaber. Ovnrummet rengøres med en blød klud, der er fugtet med lunkent vand og salmiak. Skyl og tør delene. Benyt ikke rengøringsmidler med slibende eller ætsende egenskaber, idet de kan ødelægge ovnen. Benyt ikke damprenser i forbindelse med rengøring, idet der herved er risiko for kortslutning.

AFMONTERING AF OVNLÅGE

Ved hovedrengøring af ovnen er det praktisk at afmontere ovnlågen ved at benytte følgende fremgangsmåde: Indsæt krogen (C) (fig. 1) i hængselsektionen (D). Indstil ovnlågen i halvt åben position og tag fat i den med begge hænder og træk den udad, indtil den løsnes. Montér ovnlågen på ny ved at udføre ovennævnte indgreb i omvendt rækkefølge og kontrollér, at de to skinner (F) indsættes korrekt.

OVNLÅGE

Ovnlågen består af tre lag glas (to på visse modeller). Glasruderne rengøres ved hjælp af køkkenrulle med almindeligt rengøringsmiddel uden slibende egenskaber. De indvendige glasruder kan fjernes for at forenkle rengøringen. I denne forbindelse er det nødvendigt at afmontere ovnlågen (se afsnittet “Afmontering af ovnlåge”) eller anbringe den i halvt åben position.

ADVARSEL: TRÆK IKKE GLASRUDEN UD, NÅR OVNLÅGEN STÅR HELT ÅBEN. OVNLÅGEN KAN LUKKE VED ET UHELD OG FORVOLDE KVÆSTELSER.

Efter fjernelse af ovnlågen skal den anbringes med ydersiden nedad på et fladt og blødt underlag for at undgå ridser. Hvis ovnlågen ikke skal fjernes, er det muligt at fjerne ruderne ved at anbringe ovnlågen i det mellemliggende hak (se fig. 2). Vær forsigtig for at undgå, at ovnlågen ikke pludselig lukker.

SE

RENGÖRING OCH SKÖTSEL AV UGNEN

Ugnen bör rengöras efter varje användningstillfälle. Matresterna är lättare att få bort om de inte får bränna fast upprepade gånger vid hög temperatur. Vänta tills ugnen har svalnat och är ljummen. Ta ut alla utdragbara delar och rengör dem var och en för sig med rengöringsmedel och vatten (använd inte slipande rengöringsmedel). Rengör insidan av ugnen med en mjuk trasa fuktad i en lösning med ljummet vatten och ammoniak. Skölj och torka av. Använd inte slipande eller frätande rengöringsmedel, eftersom de kan skada ugnen. Använd inte apparater med ånga för att rengöra ugnen, eftersom det då finns risk för kortslutning.

NEDMONTERING AV UGNSLUCKA

För att underlätta vid grovrengöring av ugnen kan det vara praktiskt att nedmontera ugnsluckan. Gör på följande sätt: För in haken (C) (fig. 1) i gångjärnsenheten (D). Öppna ugnsluckan till hälften, fatta tag om den med båda händerna och dra den utåt tills den lossar från fästet. När du ska sätta tillbaka ugnsluckan igen upprepar du ovannämnda anvisningar fast i omvänd ordning. Var noga med att de två styrskenorna (F) sätts i på rätt sätt.

UGNSLUCKA

Ugnsluckan består av tre stycken glasskivor (två på vissa modeller). Glasskivorna ska rengöras med hushållspapper och ett vanligt rengöringsmedel som inte innehåller slipmedel. De invändiga glasskivorna kan tas bort för att underlätta rengöringen. Ugnsluckan måste då antingen nedmonteras helt (se avsnitt ”Nedmontering av ugnslucka”) eller placeras i det mellersta öppningsläget.

OBSERVERA! DRA INTE UT DE INVÄNDIGA GLASSKIVORNA MED UGNSLUCKAN HELT ÖPPEN. DEN KAN DÅ PLÖTSLIGT SLÅ IGEN OCH SKADA DIG.

När ugnsluckan har tagits av lägger du den med utsidan nedåt på ett plant och mjukt underlag för att undvika att den rispas. Om du inte vill nedmontera ugnsluckan kan du placera den i det mellersta öppningsläget och sedan dra ut glasskivorna (se fig. 2). Var dock uppmärksam så att ugnsluckan inte plötsligt slår igen.

GR

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το φούρνο μετά από κάθε χρήση. Τα κατάλοιπα του ψησίματος καθαρίζονται πιο εύκολα και δεν καίγονται επανειλημμένα, κάθε φορά που ανάβετε το φούρνο. Περιμένετε έως ότου ο θάλαμος φθάσει σε μέτρια θερμοκρασία. Βγάλτε όλα τα αποσπώμενα μέρη και πλύντε τα ξεχωριστά με ζεστό νερό και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Για τον καθαρισμό του θαλάμου ψησίματος, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί βρεγμένο με διάλυμα χλιαρού νερού και αμμωνίας. Στη συνέχεια, ξεβγάλτε και στεγνώστε τα διάφορα μέρη. Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού που χαράζουν ή διαβρώνουν, γιατί θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημίες το φούρνο. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό γιατί υπάρχει ο κίνδυνος βραχυκυκλώματος.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

Όταν κάνετε γενική καθαριότητα, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα του φούρνου για εργάζεστε πιο άνετα. Για την αφαίρεση ακολουθήστε την εξής διαδικασία: Βάλτε το άγκιστρο (C) (σχ. 1) στο τμήμα του μεντεσέ (D). Φέρτε την πόρτα σε ημιανοιχτή θέση και τραβήξτε (και με τα δύο χέρια) το πορτάκι προς τα εσάς, μέχρις ότου απαγκιστρωθεί από το μηχανισμό. Για να ξανατοποθετήσετε την πόρτα, ακολουθήστε την αντίστροφη διαδικασία, φροντίζοντας να βάλετε σωστά τους δύο οδηγούς (F).

Πόρτα του φούρνου

Η πόρτα του φούρνου αποτελείται από τρία κρύσταλλα (δύο σε μερικά μοντέλα). Για τον καθαρισμό των κρυστάλλων χρησιμοποιήστε απορροφητικό χαρτί κουζίνας και ένα κοινό προϊόν καθαρισμού που δε χαράζει. Τα εσωτερικά κρύσταλλα μπορούν να βγουν για να καθαριστούν πιο εύκολα. Για να μπορέσετε να βγάλετε τα κρύσταλλα πρέπει πρώτα να βγάλετε την πόρτα του φούρνου (βλ. παρ. “Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου”) ή, ως εναλλακτική λύση, να την τοποθετήσετε στην ενδιάμεση θέση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗ ΒΓΑΖΕΤΕ ΤΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ ΟΤΑΝ Η ΠΟΡΤΑ ΕΙΝΑΙ ΕΝΤΕΛΩΣ ΑΝΟΙΧΤΗ. ΘΑ ΜΠΟΡΟΥΣΕ ΝΑ ΚΛΕΙΣΕΙ ΑΠΟΤΟΜΑ Η ΠΟΡΤΑ ΚΑΙ ΝΑ ΣΑΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΕΙ

Αφού βγάλετε την πόρτα, αποθέστε την (με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω) πάνω σε μία επίπεδη και μαλακή επιφάνεια για να αποφύγετε τις χαράξεις. Αν δε θέλετε να βγάλετε εντελώς την πόρτα, μπορείτε να βγάλετε τα κρύσταλλα, φέρνοντάς της στη μεσαία θέση ανοίγματος (βλ. σχ. 2). Προσέξτε όμως μην κλείσει απότομα και σας χτυπήσει.

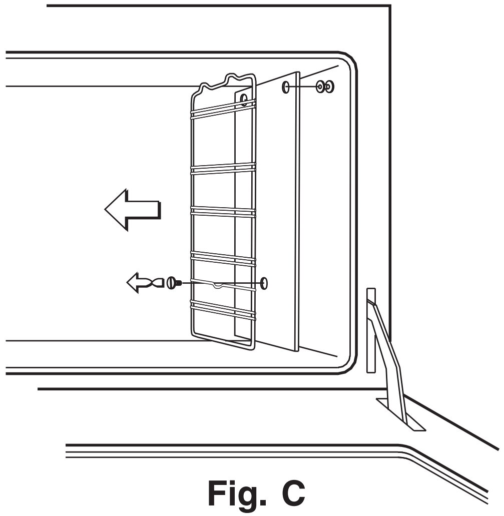


Fig. C

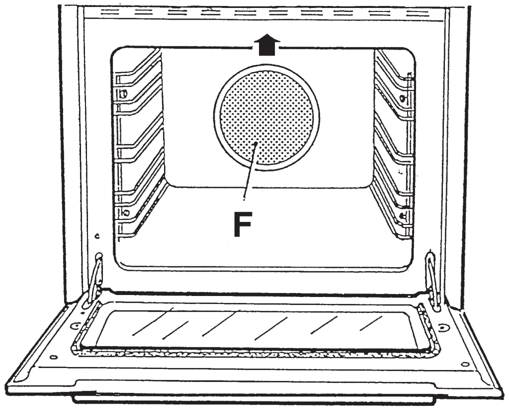


Fig. D

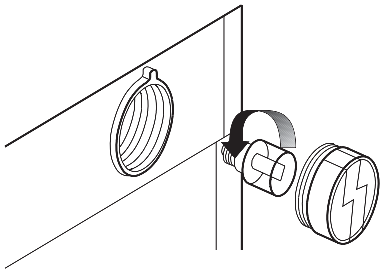


Fig. E

NL BE

Zelfreinigende panelen
Als de oven met zelfreinigende katalytische panelen uitgerust is dan zorgt het katalytische email er op de normale bereidingstemperaturen (220°C) voor dat de vetspatten in een licht stofrestant omgevormd worden. Dit stof moet met een vochtige spons verwijderd worden, waarbij u eerst moet wachten totdat de oven afgekoeld is. Op die manier blijft het oppervlak van het email poreus en wordt het maximale rendement van de panelen verzekerd.

Antivetfilter (alleen bij sommige modellen)
Wij adviseren u het antivetfilter regelmatig te reinigen om te voorkomen dat er storingen in de werking van de thermostaat en de ventilator optreden.

LET OP: Dek de binnenkant van de oven niet af met aluminiumfolie om het schoonmaken te vergemakkelijken. Als u dit wel doet dan kan het rendement van het apparaat hierdoor namelijk negatief beïnvloed worden en kan het email hierdoor beschadigd worden. De geëmailleerde delen moeten telkens na gebruik schoongemaakt worden.

Fig. C: Demontage van het zijrooster van de oven
Fig. D: Demontage van het antivetfilter (F)
Fig. E: Demontage van de ovenlamp

Als de oven defect is
Als het apparaat niet meer functioneert moet u allereerst de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen moet de Technische Dienst. Als de ovenverlichting niet functioneert, moet u de stroomtoevoer uitschakelen, de glazen kap die ter bescherming om het lampje zit eraf halen en het lampje vervangen. Let erop dat het nieuwe lampje bestand is tegen hoge temperaturen en de nodige technische eigenschappen heeft om voor dit doel gebruikt te worden.

De pandragers schoonmaken
Aangeraden wordt de pandragers telkens als u iets klaargemaakt heeft schoon te maken. Wacht todat zij afgekoeld zijn en maak ze met een schoonmaakproduct dat NIET ZUUR is schoon. Door het gebruik van zure stoffen zoals schoonmaakproducten op basis van citroensap of andere zure schoonmaakproducten kan het email van de pandragers onherstelbaar beschadigd worden. Droog de pandragers meteen na het schoonmaken zorgvuldig met een theedoek af. Het afwassen in de vaatwasmachine wordt afgeraden.

PT

Painéis autolimpantes
Se o forno for dotado de painéis catalíticos autolimpantes, em temperaturas normais de cozedura (220°C), o esmalte catalítico favorece a transformação dos pingos de gordura em uma leve poeira residual. Esta poeira pode ser removida com uma esponja úmida depois que o forno esteja frio. Dessa maneira a superfície do esmalte fica porosa e é garantido o máximo rendimento dos painéis.

Filtro contra gordura (somente em alguns modelos)
Recomendamos a efectuar frequentemente a limpeza do filtro anti-gordura para não comprometer o funcionamento do termóstato e do moto-ventilador.

Não cobrir o interior do forno com folhas de alumínio para facilitar a limpeza. Esta operação altera o rendimento do aparelho e pode danificar o esmalte. A limpeza das partes esmaltadas deve ser realizada após cada utilização.

Fig. C: Desmontagem da grelha lateral do forno
Fig. D: Desmontagem do filtro anti-gordura (F)
Fig. E: Desmontagem da lâmpada do forno

Se o forno não funcionar
Se o aparelho não funciona normalmente, como primeira cosa desligue a corrente e seguidamente chame o Serviço de Assistência. Se a luz do forno não funciona, desligue a corrente da rede, retire o vidro de protecção da lâmpada e substitua-a. Certifique-se de que a nova lâmpada é apta para o funcionamento a temperaturas elevadas e está provida das características técnicas para este fim.

Limpeza das grelhas
Aconselha-se limpar as grelhas de suporte das panelas depois de cada utilização. Esperar que arrefeçam e efectuar a limpeza com um detergente NÃO ÁCIDO. As substâncias ácidas, como o sumo de limão ou outros detergentes ácidos, podem deteriorar irremediavelmente o esmalte das grelhas. Enxugar bem as grelhas com um pano imediatamente após a lavagem. È melhor não lavar na máquina de lavar louça.

DK

Selvrensende paneler
Hvis ovnen er udstyret med katalytiske selvrensende paneler, omdanner den katalytiske emalje stænk af fedtstof til fint støv ved normale tilberedningstemperaturer (220 °C). Dette støv kan fjernes ved hjælp af en fugtig svamp, når ovnen er kold. På denne måde fastholdes emaljens porøse overflade og der opnås optimalt udbytte af de selvrensende paneler.
Fedtfilter (kun på visse modeller)
Det anbefales at rengøre antifedt-filteret hyppigt for herved at undgå beskadigelse af termostat og af ventilator.

Dæk ikke ovnkammerets overflader med folie for at lette rengøringen. Dette indgreb ændrer apparatets ydelse, og emaljen kan herved beskadiges. Efter hver anvendelse af ovnen, skal de emaljerede dele rengøres.
Fig. C: Afmontering af ovnens siderist
Fig. D: Afmontering af antifedt-filteret (F)
Fig. E: Afmontering af ovnlampe

Hvis ovnen bliver defekt
Hvis apparatet ikke fungerer tilfredsstillende, afbryd da straks strømmen og tilkald derefter en autoriseret fagmand. Hvis ovnlys ikke fungerer, afbryd strømmen, tag pærens beskyttende glas ud og udskift pæren. Sørg for at denne pære kan modstå de høje temperaturer, som den udsættes for, og er egnet til dette brug.

Rengøring af riste
Det anbefales at rengøre ristene til anbringelse af gryderne, hver gang komfuret har været i brug. Vent til ristene er afkølede, og rengør herefter ristene ved hjælp af et IKKE SYREHOLDIGT rengøringsmiddel. Syrlige substanser; eksempelvis citronsaft og andre former for rengøringsmidler, der indeholder syre, kan udøve uoprettelig skade på ristenes emaljebelægning. Ristene kan vaskes i opvaskemaskine. Der må dog ikke anvendes syreholdigt opvaskemiddel (eksempelvis baseret på citronsaft). Vask i opvaskemaskine frarådes.

SE

Självrengörande väggar
Om ugnen är försedd med självrengörande katalytiska väggar omvandlas fettstänk i ugnen, vid normal ugnstemperatur (220 °C), till ett tunt puder. Detta puder kan tas bort med en fuktad svamp när ugnen har svalnat. På detta sätt förblir emaljens yta porös och väggarna fungerar som bäst.
Fettfilter (endast på vissa modeller)
Det rekommenderas att antifett-filtret rengörs noggrant för att undvika skador på termostat och fläkt.

Täck inte över ugnsutrymmets ytor med folie för att underlätta rengöringen. Ett sådant ingrepp ändrar utrustningens funktion och kan skada emaljen. De emaljerade delarna ska rengöras varje gång ugnen använts.
Fig. C: Nedmontering av ugnens sidogaller
Fig. D: Nedmontering av antifett-filter (F)
Fig. E: Nedmontering av ugnslampa

Om ugnen krånglar
Bryt strömmen och kontakta en serviceverkstad om inte ugnen fungerar normalt. Om ugnsbelysningen inte fungerar, bryt strömmen, ta bort lampans skyddsglas och byt ut lampan. Kontrollera att den nya lampan lämpar sig för höga temperaturer och är märkt med tekniska data för denna typ av utrustning.

Rengöring av gallren
Det är tillrådligt att rengöra kastrullgallren efter varje tillagningstillfälle. Vänta tills gallren har svalnat och utför rengöringen med ett rengöringsmedel UTAN SYRA. Syraämnen som citronsaft eller andra rengöringsmedel med syra kan förstöra gallrens emalj fullständigt. Torka gallren noga med en trasa direkt efter rengöringen. Gallren kan diskas i diskmaskin, förutsett att det endast används rengöringsmedel utan syra (t.ex. på citronbas). Får ej maskindiskas.

GR

Αυτοκαθαριζόμενα τοιχώματα
Αν ο φούρνος διαθέτει πυρολυτικά αυτοκαθαριζόμενα τοιχώματα, το πυρολυτικό εμαγιέ, στις κανονικές θερμοκρασίες ψησίματος (220°C), μετατρέπει τα πιτσιλίσματα του λίπους σε μία ελαφριά σκόνη. Αυτή η σκόνη μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα με ένα υγρό πανί, αφού πρώτα κρυώσει ο φούρνος. Με αυτόν τον τρόπο, η εμαγιέ επιφάνεια παραμένει πορώδης και επιτρέπει τη μέγιστη αποδοτικότητα των τοιχωμάτων.
ΦΙΛΤΡΟ ΛΙΠΟΥΣ (μόνο σε μερικά μοντέλα)
Σας συνιστούμε να καθαρίζετε συχνά το φίλτρο λίπους, για να διευκολύνεται η λειτουργία του θερμοστάτη και του ανεμιστήρα.
Μην καλύπτετε τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου με φύλλα αλουμινίου, για να διευκολύνετε την καθαριότητα. Τα φύλλα αλουμινίου μειώνουν την απόδοση της συσκευής και μπορούν να προκαλέσουν ζημιές στο εμαγιέ.

Fig. C: Αποσυναρμολόγηση του πλαϊνού πλαισίου του φούρνου
Fig. D: Αποσυναρμολόγηση του φίλτρο λίπους (F)
Fig. E: Αφαίρεση του φωτιστικού του φούρνου

Τι να κάνετε σε περίπτωση βλάβης
Αν η συσκευή δε λειτουργεί κανονικά, σβήστε την, αποσυνδέστε το ηλεκτρικό ρεύμα και καλέστε το κέντρο τεχνικής βοήθειας (σέρβις). Αν δε λειτουργεί ο φωτισμός του φούρνου, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα, βγάλτε το προστατευτικό τζάμι της λάμπας και αντικαταστήστε τη λάμπα. Πρέπει φυσικά να προσέξετε αν η λάμπα που βάζετε έχει τα κατάλληλα τεχνικά χαρακτηριστικά και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε υψηλές θερμοκρασίες.

Καθαρισμός των σχαρών
Σας συμβουλεύουμε να καθαρίζετε τις σχάρες μετά από κάθε μαγείρεμα. Περιμένετε να κρυώσουν και καθαρίστε τες με ένα απορρυπαντικό ΠΟΥ ΔΕΝ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΟΞΕΑ. Ορισμένες όξινες ουσίες (π.χ., ο χυμός του λεμονιού, ή τα όξινα απορρυπαντικά) μπορούν να φθείρουν σοβαρά το σμάλτο των σχαρών. Μετά το πλύσιμο, στεγνώστε καλά τις σχάρες με ένα πανί. Μπορείτε να τις πλύνετε και στο πλυντήριο πιάτων. Σας συνιστούμε να μην το πλύνετε σε πλυντήριο πιάτων.

BELANGRIJK
Zet de gerechten in de oven wanneer deze warm is.
Het grillbakken
In de apparaten die voorzien zijn van een grill, dient u met gesloten deur te bakken. Met grill kunt u alle soorten vlees, vis en groenten bakken. Kies steeds de hoogste geleider wanneer u het gerecht in de oven zet. Plaats de selecteerknop op grillpositie en draai de thermostaat op 180°C.

IMPORTANTE
Introduzir as iguarias quando o forno está quente.
Cocção com grill
Para os aparelhos dotados de grill, tal cocção se efectua com a porta fechada. Com o grill podem-se cozinhar todos os tipos de carne, peixe e também verdura. É sempre preferível a guia mais alta para a introdução. Posicionar o selector sobre grill e girar o termóstato sobre 180° C.

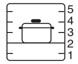
VIGTIGT
Man skal altid lægge fødevarerne i ovnen når den er varm.
Tilberedelse med grill
På de apparater som er forsynet med grill skal denne bruges med lukket låge. Men kan tilberede alle former for kød, fisk og også grønsager med grill. Man rådes til altid at bruge den øverste rille. Reguler selektoren på grill og reguler termostaten på 180°C

VIKTIGT
Sätt in maträtterna när ugnen är varm.
Tillagning med grill
För de apparater som är försedda med grill, skall tillagningen ske med stängd lucka. Med grillen kan man laga alla typer av kött, fisk och även grönsaker. Den högsta inskjutningshöjden bör användas. Ställ vredet på “grill" och vrid termostaten till 180°C.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ
Βάλτε το φαγητό στο φούρνο όταν αυτός είναι ήδη ζεστός.
Ψήσιμο στο γκριλ
Το ψήσιμο στο γκριλ (στις συσκευές που το διαθέτουν) γίνεται με κλειστή την πόρτα. Στο γκριλ μπορείτε να ψήσετε όλα τα είδη κρέατος, ψαριού, ή ακόμη και λαχανικά. Η καλύτερη θέση για την εισαγωγή του γκριλ είναι ο οδηγός που βρίσκεται πιο ψηλά (4). Γυρίστε το διακόπτη επιλογής στην ένδειξη του γκριλ και το θερμοστάτη στους 180 °C.

NL BE

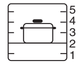
BAKTABEL VOOR GEVENTILEERDE OVEN

VLEES	**C°**		**MIN.**
Gebraden rundvlees	170-180	2/3	40/50
Gebraden osvlees	170-190	2/3	40/60
Gebraden kalfsvlees	160-180	2/3	65/90
Gebraden lamsvlees	140-160	2	100/130
Rosbief	180-190	2/3	40/45
Gebraden haas	170-180	2/3	30/50
Gebraden konijn	160-170	2	80/100
Gebraden kalkoen	160-170	2	160/240
Gebraden gans	160-180	2/3	120/160
Gebraden eend	170-180	2/3	100/160
Gebraden kip	180	2/3	70/90
VIS	160-180	2/3	15/25
GEBAK			
Vruchtentaart	180-200	2	40/50
Margriettaart	200-220	2	40/50
Brioches	170-180	2	40/60
Moskovisch gebak	200-230	2	25/35
Kransjes	160-180	2	35/45
Zoete bladerdeeg	180-200	2	20/30
Druivenkoek	230-250	2	30/40
Appeltaart	160	2	25/35
Savoyaardsbeschuit	150-180	2	50/60
Appelbegneits	180-200	2	18/25
Savoyaarsepudding	170-180	2	30/40
Toast	230-250	2	7
Brood	200-180	3	40
Pizza	240-220	2/3	15/20

Zuiver indicatief.

PT

TABELA DE COCÇÃO COM FORNO COM CONVENÇÃO VENTILADA

CARNES	**C°**		**MIN.**
Assado de novilho	170-180	2/3	40/50
Assado de boi	170-190	2/3	40/60
Assado de vitelo	160-180	2/3	65/90
Assado de cordeiro	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Lebre assada	170-180	2/3	30/50
Coelho assado	160-170	2	80/100
Peru assado	160-170	2	160/240
Ganso assado	160-180	2/3	120/160
Pato assado	170-180	2/3	100/160
Frango assado	180	2/3	70/90
PEIXE	160-180	2/3	15/25
PASTELARIA			
Torta de fruta	180-200	2	40/50
Torta margarida	200-220	2	40/50
Bolos folhados	170-180	2	40/60
Pão-de-ló	200-230	2	25/35
Rosquilhos	160-180	2	35/45
Folhados doces	180-200	2	20/30
Fogaça de uva	230-250	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Biscoitos	150-180	2	50/60
Filhós de maçã	180-200	2	18/25
Pudim	170-180	2	30/40
Toast	230-250	2	7
Pão	200-180	3	40
Pizza	240-220	2/3	15/20

Puramente indicativo

DK

TILBEREDELSESTABEL MED VENTILERET OVN

KØD	C°	Rille (1-5)	MIN.
Oksesteg ungt kød	170-180	2/3	40/50
Oksesteg	170-190	2/3	40/60
Kalvesteg	160-180	2/3	65/90
Lammesteg	140-160	2	100/130
Roast-Beef	180-190	2/3	40/45
Hare	170-180	2/3	30/50
Kanin	160-170	2	80/100
Kalkun	160-170	2	160/240
Gåse	160-180	2/3	120/160
Andesteg	170-180	2/3	100/160
Kylling	180	2/3	70/90
FISK	160-180	2/3	15/25
BAGVÆRK			
Frugttærte	180-200	2	40/50
Margherite tærte	200-220	2	40/50
Brioshes	170-180	2	40/60
Sandkage	200-230	2	25/35
Kagekrans	160-180	2	35/45
Butterdejskager	180-200	2	20/30
Vindruekage	230-250	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savoia småkager	150-180	2	50/60
Æbleskiver	180-200	2	18/25
Savoyardbudding	170-180	2	30/40
Toast	230-250	2	7
Brød	200-180	3	40
Pizza	240-220	2/3	15/20

Dette er kun en indikation

SE

TABELL FÖR TILLAGNING MED VENTILERAD KONVEKTION

KÖTT	C°	Rille (1-5)	MIN.
Oxstek (ung oxe)	70-180	2/3	40/50
Oxstek (kastrerad oxe)	170-190	2/3	40/60
Kalvstek	160-180	2/3	65/90
Lammstek	140-160	2	100/130
Rostbiff	180-190	2/3	40/45
Stekt hare	170-180	2/3	30/50
Stekt kanin	160-170	2	80/100
Stekt kalkon	160-170	2	160/240
Stekt gås	160-180	2/3	120/160
Stekt anka	170-180	2/3	100/160
Stekt kyckling	180	2/3	70/90
FISK	160-180	2/3	15/25
BAKELSER			
Frukttårta	180-200	2	40/50
Croissant	170-180	2	40/60
Sockerkaka	200-230	2	25/35
Smördegsbakelse	180-200	2	20/30
Strudel	160	2	25/35
Toast	230-250	2	7
Bröd	200-180	3	40
Pizza	240-220	2/3	15/20

Ungefärliga värden

GR

ΠΙΝΑΚΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΧΡΟΝΩΝ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

ΚΡΕΑΣ	C°	Rille (1-5)	ΛΕΠΤΑ
Μοσχάρι ψητό	170-180	2/3	40/50
Βοδινό ψητό	170-190	2/3	40/60
Μοσχαράκι γάλακτος ψητό	160-180	2/3	65/90
Αρνάκι ψητό	140-160	2	100/130
Ροσμπίφ	180-190	2/3	40/45
Λαγός στο φούρνο	170-180	2/3	30/50
Κουνέλι στο φούρνο	160-170	2	80/100
Γαλοπούλα ψητή	160-170	2	160/240
Χήνα ψητή	160-180	2/3	120/160
Πάπια ψητή	170-180	2/3	100/160
Κοτόπουλο ψητό	180	2/3	70/90
ΨΑΡΙΚΑ	160-180	2/3	15/25
ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ			
Τάρτα με φρούτα	180-200	2	40/50
Τάρτα Μαργαρίτα	180-190	2	40/45
Κρουασάν	170-180	2	40/60
Παντεσπάνι	190-200	2	25/35
Κέικ	160-180	2	35/45
Σφολιάτες γλυκές	180-200	2	20/30
Κέικ σταφυλιού	190-200	2	30/40
Στρούντελ με μήλα	160	2	25/35
Σαβουαγιάρ	150-180	2	50/60
Λουκουμάδες με μήλα	180-200	2	18/25
Πουτίγκα με σαβουαγιάρ	170-180	2	30/40
Τοστ	185-195	2	7
Ψωμί	200-180	3	40
Πίτσα	240-220	2/3	15/20

Καθαρά ενδεικτικές τιμές

BELANGRIJK

Zet de gerechten in de oven wanneer deze warm is.

Het grillbakken

In de apparaten die voorzien zijn van een grill, dient u met gesloten deur te bakken. Met grill kunt u alle soorten vlees, vis en groenten bakken. Kies steeds de hoogste geleider wanneer u het gerecht in de oven zet. Plaats de selecteerknop op grillpositie en draai de thermostaat op 180°C.

IMPORTANTE

Introduzir as iguarias quando o forno está quente.

Cocção com grill

Para os aparelhos dotados de grill, tal cocção se efectua com a porta fechada. Com o grill podem-se cozinhar todos os tipos de carne, peixe e também verdura. É sempre preferível a guia mais alta para a introdução. Posicionar o selector sobre grill e girar o termóstato sobre 180° C.

VIGTIGT

Man skal altid lægge fødevarerne i ovnen når den er varm.

Tilberedelse med grill

På de apparater som er forsynet med grill skal denne bruges med lukket låge. Men kan tilberede alle former for kød, fisk og også grønsager med grill. Man rådes til altid at bruge den øverste rille. Reguler selektoren på grill og reguler termostaten på 180°C

VIKTIGT

Sätt in maträtterna när ugnen är varm.

Tillagning med grill

För de apparater som är försedda med grill, skall tillagningen ske med stängd lucka. Med grillen kan man laga alla typer av kött, fisk och även grönsaker. Den högsta inskjutningshöjden bör användas. Ställ vredet på “grill" och vrid termostaten till 180°C.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Βάλτε το φαγητό στο φούρνο όταν αυτός είναι ήδη ζεστός.

Ψήσιμο στο γκριλ

Το ψήσιμο στο γκριλ (στις συσκευές που το διαθέτουν) γίνεται με κλειστή την πόρτα. Στο γκριλ μπορείτε να ψήσετε όλα τα είδη κρέατος, ψαριού, ή ακόμη και λαχανικά. Η καλύτερη θέση για την εισαγωγή του γκριλ είναι ο οδηγός που βρίσκεται πιο ψηλά (4). Γυρίστε το διακόπτη επιλογής στην ένδειξη του γκριλ και το θερμοστάτη στους 180 °C.

NL BE

BAKTABEL VOOR STATISCHE OVEN

VLEES	C°		MIN.
Gebraden rundvlees	225	2/3	60/80
Gebraden osvlees	250	2/3	50/60
Gebraden kalfsvlees	225	2/3	60/80
Gebraden lamsvlees	225	2	40/50
Rosbief	230	2/3	50/60
Gebraden haas	250	2/3	40/50
Gebraden konijn	250	2	40/50
Gebraden kalkoen	250	2	50/60
Gebraden gans	225	2/3	60/70
Gebraden eend	250	2/3	45/60
Gebraden kip	250	2/3	40/45
VIS	200-225	1/2	15/25
GEBAK			
Vruchtentaart	225	2	35/40
Margriettaart	175-200	2	53
Brioches	175-200	2	25/30
Moskovisch gebak	220-250	2	20/30
Kransjes	180-200	2	30/40
Zoete bladerdeeg	200-220	2	15/20
Druivenkoek	250	2	25/35
Appeltaart	180	2	20/30
Savoyaardsbeschuit	180-200	2	40/50
Appelbegneits	200-220	2	15/20
Savoyaarsepudding	200-220	2	20/30
Toast	250	3	5
Brood	220	3	30

Zuiver indicatief.

PT

TABELA COCÇÃO COM O FORNO ESTÁTICO

CARNES	C°		MIN.
Assado de novilho	225	2/3	60/80
Assado de boi	250	2/3	50/60
Assado de vitelo	225	2/3	60/80
Assado de cordeiro	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Lebre assada	250	2/3	40/50
Coelho assado	250	2	40/50
Peru assado	250	2	50/60
Ganso assado	225	2/3	60/70
Pato assado	250	2/3	45/60
Frango assado	250	2/3	40/45
PEIXE	200-225	1/2	15/25
PASTELARIA			
Torta de fruta	225	2	35/40
Torta margarida	175-200	2	53
Bolos folhados	175-200	2	25/30
Pão-de-ló	220-250	2	20/30
Rosquilhos	180-200	2	30/40
Folhados doces	200-220	2	15/20
Fogaça de uva	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Biscoitos	180-200	2	40/50
Filhós de maçã	200-220	2	15/20
Pudim	200-220	2	20/30
Toast	250	3	5
Pão	220	3	30

Puramente indicativo

DK

TILBEREDELSESTABEL MED STATISK OVN

KØD	C°		MIN.
Oksesteg ungt kød	225	2/3	60/80
Oksesteg	250	2/3	50/60
Kalvesteg	225	2/3	60/80
Lammesteg	225	2	40/50
Roast-Beef	230	2/3	50/60
Hare	250	2/3	40/50
Kanin	250	2	40/50
Kalkun	250	2	50/60
Gåse	225	2/3	60/70
Andesteg	250	2/3	45/60
Kylling	250	2/3	40/45
FISK	200-225	1/2	15/25
BAGVÆRK			
Frugttærte	225	2	35/40
Margherite tærte	175-200	2	25/30
Brioshes	175-200	2	25/30
Sandkage	220-250	2	20/30
Kagekrans	180-200	2	30/40
Butterdejskager	200-220	2	15/20
Vindruekage	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Savoia småkager	180-200	2	40/50
Æbleskiver	200-220	2	15/20
Savoyardbudding	200-220	2	20/30
Toast	250	3	5
Brød	220	3	30

Dette er kun en indikation

SE

TABELL FÖR TILLAGNING MED STATISK UGN

KÖTT	C°		MIN.
Oxstek (ung oxe)	225	2/3	60/80
Oxstek (kastrerad oxe)	250	2/3	50/60
Kalvstek	225	2/3	60/80
Lammstek	225	2	40/50
Rostbiff	230	2/3	50/60
Stekt hare	250	2/3	40/50
Stekt kanin	250	2	40/50
Stekt kalkon	250	2	50/60
Stekt gås	225	2/3	60/70
Stekt anka	250	2/3	45/60
Stekt kyckling	250	2/3	40/45
FISK	160-180	2/3	15/25
BAKELSER			
Frukttårta	225	2	35/40
Croissant	175-200	2	25/30
Sockerkaka	220-250	2	20/30
Smördegsbakelse	200-220	2	15/20
Strudel	180	2	20/30
Toast	250	3	5
Bröd	220	3	30

Ungefärliga värden

GR

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΦΟΥΡΝΟ ΥΠΟ ΑΕΡΙΖΟΜΕΝΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

ΚΡΕΑΣ	C°		ΛΕΠΤΑ
Μοσχάρι ψητό	225	2/3	60/80
Βοδινό ψητό	250	2/3	50/60
Μοσχαράκι γάλακτος ψητό	225	2/3	60/80
Αρνάκι ψητό	225	2	40/50
Ροσμπίφ	230	2/3	50/60
Λαγός στο φούρνο	250	2/3	40/50
Κουνέλι στο φούρνο	250	2	40/50
Γαλοπούλα ψητή	250	2	50/60
Χήνα ψητή	225	2/3	60/70
Πάπια ψητή	250	2/3	45/60
Κοτόπουλο ψητό	250	2/3	40/45
ΨΑΡΙΚΑ	200-225	1/2	15/25
ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ			
Τάρτα με φρούτα	225	2	35/40
Τάρτα Μαργαρίτα	175-200	2	50/60
Κρουασάν	175-200	2	25/30
Παντεσπάνι	220-250	2	20/30
Κέικ	180-200	2	30/40
Σφολιάτες γλυκές	200-220	2	15/20
Κέικ σταφυλιού	190-200	2	25/35
Στρούντελ με μήλα	250	2	20/30
Σαβουαγιάρ	180-200	2	40/50
Λουκουμάδες με μήλα	200-220	2	15/20
Πουτίγκα με σαβουαγιάρ	200-220	2	20/30
Τοστ	250	2	5
Ψωμί	220	3	30
Πίτσα	240-220	2/3	15/20

Καθαρά ενδεικτικές τιμές

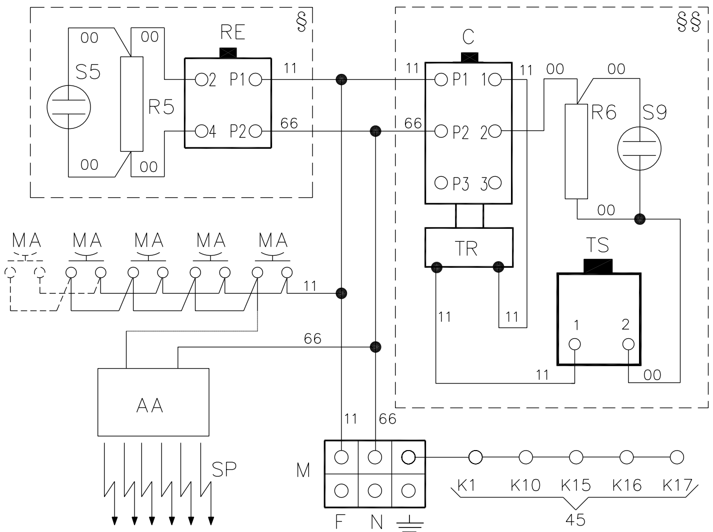
Elektrische schema's / Esquemas eléctricos / Elektriske skemaer / Elscheman / Συνδεσμολογία

	LEGENDE	LEGENDAS	TEGNFORKLARING	TECKENFÖRKLARING	ΕΠΕΞΗΓΗΣΕΙΣ
00	Zwart	Preto	Sort	Svart	Μαύρο
11	Bruin	Castanho	Brun	Brun	Καφέ
22	Rood	Vermelho	Rød	Röd	Κόκκινο
33	Wit	Branco	Hvid	Vit	Άσπρο
44	Geel	Amarelo	Gul	Gul	Κίτρινο
45	Geel-groen	Amarelo-Verde	Gul-grøn	Gul-grön	Κιτρινοπράσινο
55	Grijs	Cinzento	Grå	Grå	Γκρι
66	Blauw	Azul	Blå	Blå	Μπλε
AA	Ontstekingstransformator	Transformador ignição	Transformator for tænding	Transformator för tändning	Μετασχηματιστής ανάμματος
C	Schakelaar	Comutador	Omskifter	Omkopplare	Κομιτατέρ
F	Fase	Fase	Fase	Fas	Φάση
K1	Aarddraad klemmenstrook	Cabo terra quadro de terminais	Jordledning til klembræt	Jordledning för kopplingsplint	Καλώδιο γείωσης κλέμας
K2	Aarddraad onderelement	Cabo terra resistência parte inferior	Jordledning til nederste varmeelement	Jordledning för nedre värmeelement	" γείωσης κάτω αντίστασης
K3	Aarddraad ovenventilator	Cabo terra ventilador forno	Jordledning til ovnventilator	Jordledning för ugnsfläkt	" γείωσης ανεμιστήρα φούρνου
K4	Aarddraad rond element	Cabo terra resistência circular	Jordledning til cirkulært varmeelement	Jordledning för runt värmelement	" γείωσης κυκλικής αντίστασης
K5	Aarddraad bovenelement	Cabo terra resistência parte superior	Jordledning øverste varmeelement	Jordledning för övre värmelement	" γείωσης πάνω αντίστασης
K6	Aarddraad ovenverlichting 1	Cabo terra luz forno 1	Jordledning til ovnlys 1	Jordledning för ugnsbelysning 1	" γείωσης λάμπας φούρνου 1
K7	Aarddraad ovenverlichting 2	Cabo terra luz forno 2	Jordledning til ovnlys 2	Jordledning för ugnsbelysning 2	" γείωσης λάμπας φούρνου 2
K8	Aarddraad draaispit	Cabo terra espeto de churrasco	Jordledning til roterende grillspyd	Jordledning för roterande grillspett	Καλώδιο γείωσης σούβλας
K9	Aarddraad tangen. ventilator	Cabo terra motovent. tangen.	Jordledning til tangentialventilator	Jordledning för tangentialfläkt	Καλώδιο γείωσης ανεμιστήρα
K10	Aarddraad schakelaar	Cabo terra comutador	Jordledning til omskifter	Jordledning för omkopplare	Καλώδιο γείωσης κομιτατέρ
K11	Aarddraad oventhermostaat	Cabo terra termóstato forno	Jordledning til ovntermostat	Jordledning för ugnstermostat	Καλώδιο θερμοστάτη φούρνου
K12	" programmakiezer	Cabo terra programador	" til programmeringsenhed	" för programmeringsenhet	" προγραμματιστή
K13	Aarddraad grillelement	Cabo terra resistência grelhador	Jordledning til grillelement	Jordledning för grillelement	Καλώδιο αντίστασης γκριλ
K14	Aarddraad elektrische kookplaat	Cabo terra placa eléctrica	Jordledning til elektrisk kogeplade	Jordledning för elplatta	" γείωσης ηλεκτρικής πλάκας
K15	Aarddraad frame	Cabo terra armação	Jordledning til ramme	Jordledning för stomme	" γείωσης σκελετού
K16	Aarddraad barbecue-element	Cabo terra resistência barbecue	Jordledning til barbecue-element	Jordledning för barbecue-element	" " αντίστασης μπάρμπεκιου
K17	Aarddraad friteuse	Cabo terra resistência frigideira	Jordledning termoelement i frituregryde	Jordledare till fritösens värmeelement	Καλώδιο γείωσης αντίστασης φριτέζας
L1	Ovenverlichting	Luz forno	Ovnlys	Ugnsbelysning	Λάμπα φούρνου
L2	Ovenverlichting	Luz forno	Ovnlys	Ugnsbelysning	Λάμπα φούρνου
M	Klemmenstrook	Quadro de terminais	Klembræt	Kopplingsplint	Κλέμα
MA	Ontstekingsmicroschakelaar	Micro ignição	Mikroafbryder til tænding	Mikrobrytare för tändning	Μικροδιακόπτης ανάμματος
MD	Grillmicroschakelaar	Micro grelhador	Mikroafbryder til grill	Mikrobrytare för grill	Μικροδιακόπτης γκρίλ
MG	Draaispit	Espeto	Mikroafbryder til roterende grillspyd	Mikrobrytare för roterande grillspett	Σούβλα
MP	Deurmicroschakelaar	Micro porta	Mikroafbryder til ovnlåge	Mikrobrytare för ugnslucka	Μικροδιακόπτης πόρτας
N	Nul	Neutro	Neutral	Nolla	Ουδέτερο
P	Minutenteller/Programmakiezer	Conta-minutos / Programador	Minuttæller/programmeringsenhed	Timer/programmeringsenhet	Μετρητής λεπτών/Προγραμματιστής
P	Minutenteller/Klok	Conta-minutos / Relógio	Minuttæller/ur	Timer/ur	Μετρητής λεπτών / Ρολόι
PE	Elektrische kookplaat	Placa eléctrica	Elektrisk kogeplade	Elplatta	Ηλεκτρική πλάκα
R1	Bovenelement	Resistência parte superior	Øverste varmeelement	Övre värmelement	Πάνω αντίσταση
R2	Onderelement	Resistência parte inferior	Nederste varmeelement	Nedre värmelement	Κάτω αντίσταση
R3	Grillelement	Resistência grelhador	Grillelement	Grillelement	Αντίσταση γκριλ
R4	Rond element	Resistência circular	Cirkulært varmeelement	Runt värmeelement	Κυκλική αντίσταση
R5	Barbecue-element	Resistência barbecue	Barbecue-element	Barbecue-element	Αντίσταση μπάρμπεκιου
R6	Verwarmingselement van de friteuse	Resistência frigideira	Termoelement i frituregryde	Fritösens värmeelement	Αντίσταση φριτέζας
RE	Energieregelaar	Regulador energia	Energijustering	Energijustering	Ρυθμιστής ηλεκτρ. ενέργειας
S1	Ovencontrolelampje	Luz de aviso forno	Kontrollampe ovn	Kontrollampa, ugn	Λαμπάκι φούρνου
S2	Ovencontrolelampje	Luz de aviso rede	Kontrollampe net	Kontrollampa, nät	Λαμπάκι παρουσίας ρεύματος
S3	Grillcontrolelampje	Luz de aviso grelhador	Kontrollampe grill	Kontrollampa, grill	Λαμπάκι γκριλ
S4	Ventilatorcontrolelampje	Luz de aviso ventilador	Kontrollampe ventilator	Kontrollampa, fläkt	Λαμπάκι ανεμιστήρα
S5	Barbecuecontrolelampje	Luz de aviso barbecue	Kontrollampe barbecue	Kontrollampa, barbecue	Λαμπάκι μπάρμπεκιου
S6	Controlelampje elektrische kookplaat	Luz de aviso placa eléctrica	Kontrollampe elektrisk kogeplade	Kontrollampa, elplatta	Λαμπάκι ηλεκτρικής πλάκας
S7	Draaispitcontrolelampje	Luz de aviso espeto de churrasco	Kontrollampe roterende grillspyd	Kontrollampa, roterande grillspett	Λαμπάκι σούβλας

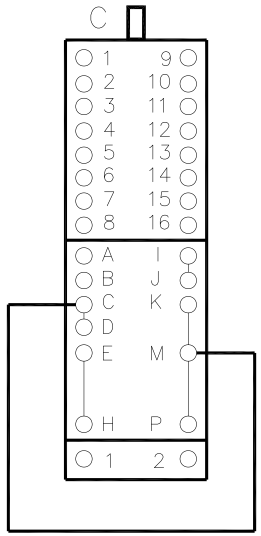
S8	Restwarmte-indicatielampje	Luz de aviso calor resìduo	Restvarmeindikator	Kontrollampa för eftervärme	Δείκτες υπόλοιπου θερμότητας
S9	Lampje van de friteuse	Luz piloto frigideira	Kontrollampe for frituregryde	Kontrollampa för fritös	Ενδεικτ. λυχνία φριτέζας
SP	Ontstekingsbougie	Vela ignição	Tændingsanordning	Tändanordning	Σπινθιριστής
T	Grillthermostaat	Termóstato grelhador	Termostat grill	Termostat, grill	Θερμοστάτης γκριλ
TF	Oventhermostaat	Termóstato forno	Termostat ovn	Termostat, ugn	Θερμοστάτης φούρνου
TR	Thermostaat van de friteuse	Termóstato frigideira	Termostat for frituregryde	Fritösens termostat	Θερμοστάτης φριτέζας
TS	Veiligheidsthermostaat	Termóstato de segurança	Sikkerhedstermostat	Säkerhetstermostat	Θερμοστάτης ασφαλείας
TT	Tangentiale thermostaat	Termóstato tangencial	Termostat med tangential	Termostat med tangential	Θερμοστάτης φυγοκεντρικού ανεμιστήρα
V	Ovenventilator	Ventilador forno	Ovnventilator	Ugnsfläkt	Ανεμιστήρας φούρνου
VT	Koelventilator	Ventilador arrefecimento	Ventilator til afkøling	Fläkt för nedkylning	Ανεμιστήρας ψύξης

LET OP: de letters en de cijfers tussen haakjes zijn opties omdat het elektrisch schema niet van model tot model verschilt.
ATENÇÃO: as letras e os números entre parênteses são opcionais porque o esquema elétrico de modelo a modelo não muda.
ADVARSEL: Bogstaverne og tallene i parentes findes ikke altid, idet el-skemaerne gæller for alle modeller.
OBSERVERA! Bokstäver och siffror inom parentes finns inte alltid, eftersom elschemat gäller samtliga modeller.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα μέρη των οποίων τα γράμματα και οι αριθμοί βρίσκονται σε παρένθεση είναι προαιρετικά, ενώ η ηλεκτρική συνδεσμολογία των διαφόρων μοντέλων είναι ίδια.

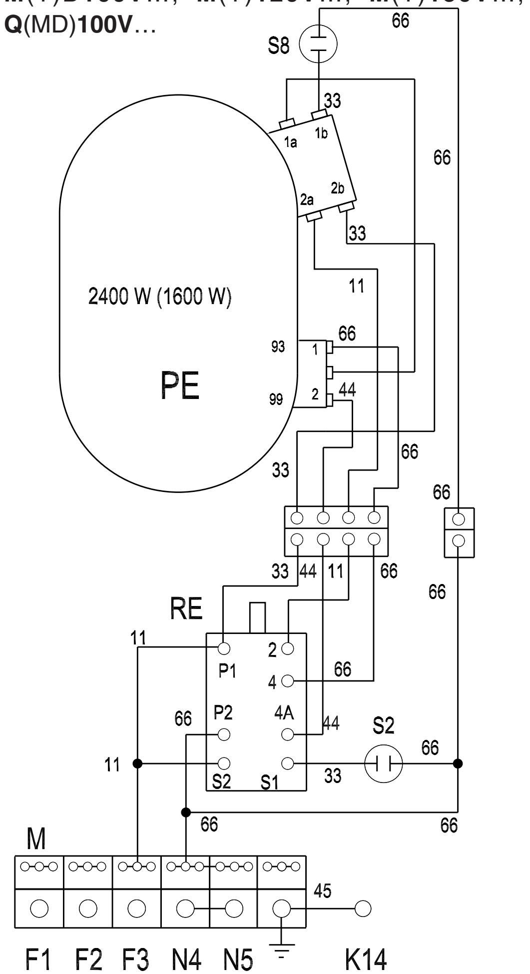
MODELS*: **P**(DLFWN)**90V**…, **PD**(LFWN)**100V**…, **P**(DLFWN)**120V**…, **P**(LFWN)**150V**…, **M**(T)**90V**…, **M**(T)**D100V**…, **M**(T)**120V**…, **M**(T)**150V**…, **Q**(MD)**100V**…

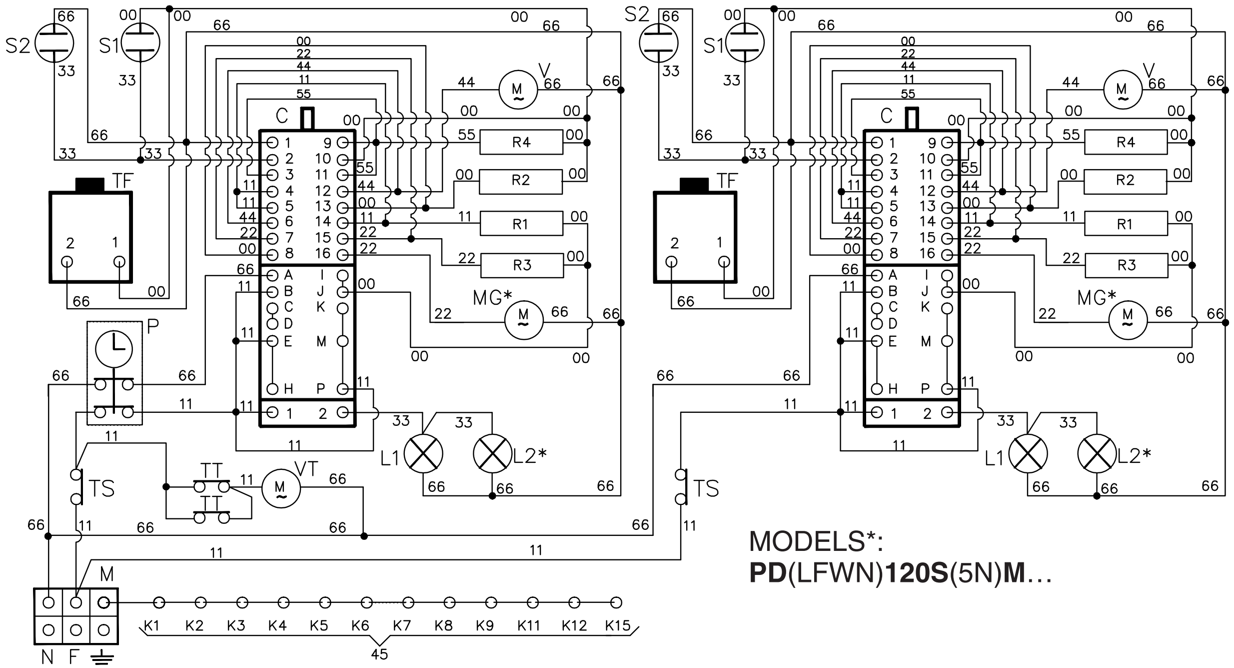


§=alleen modellen met elektrische barbecue, somente modelos com churrasqueira elétrica, kun modeller med elektrisk barbecuegrill, endast modeller med grillhäll, μόνο μοντέλα με ηλεκτρικό μπάρμπεκιου.
§§=alleen modellen met friteuse, somente modelos com frigideira, kun modeller med frituregryde, endast modeller med fritös, μόνο μοντέλα με φριτέζα.

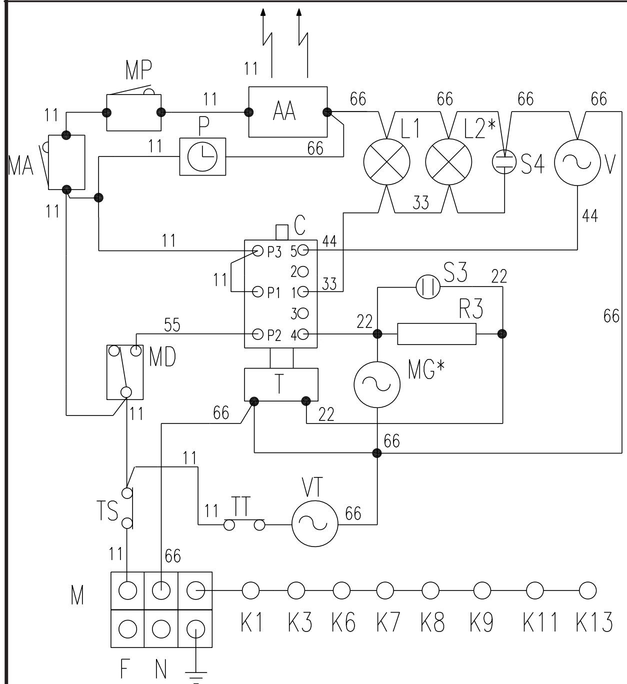


QUICK START



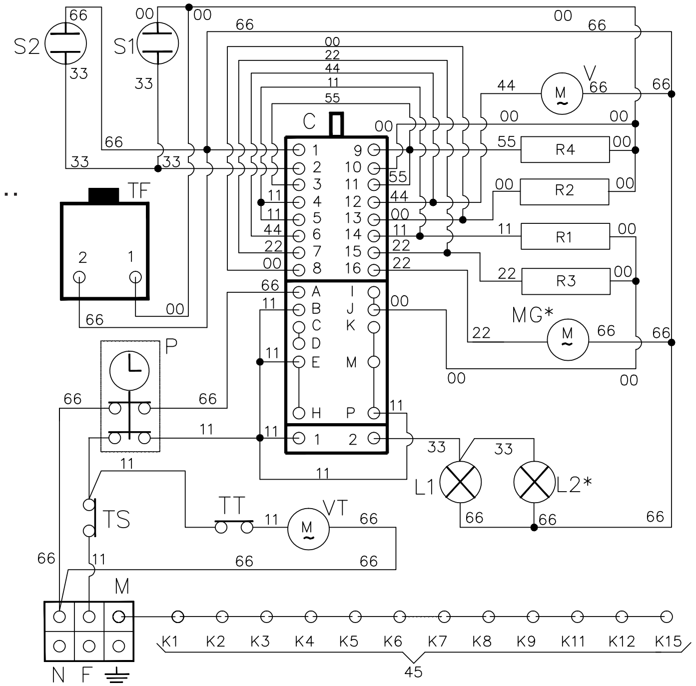


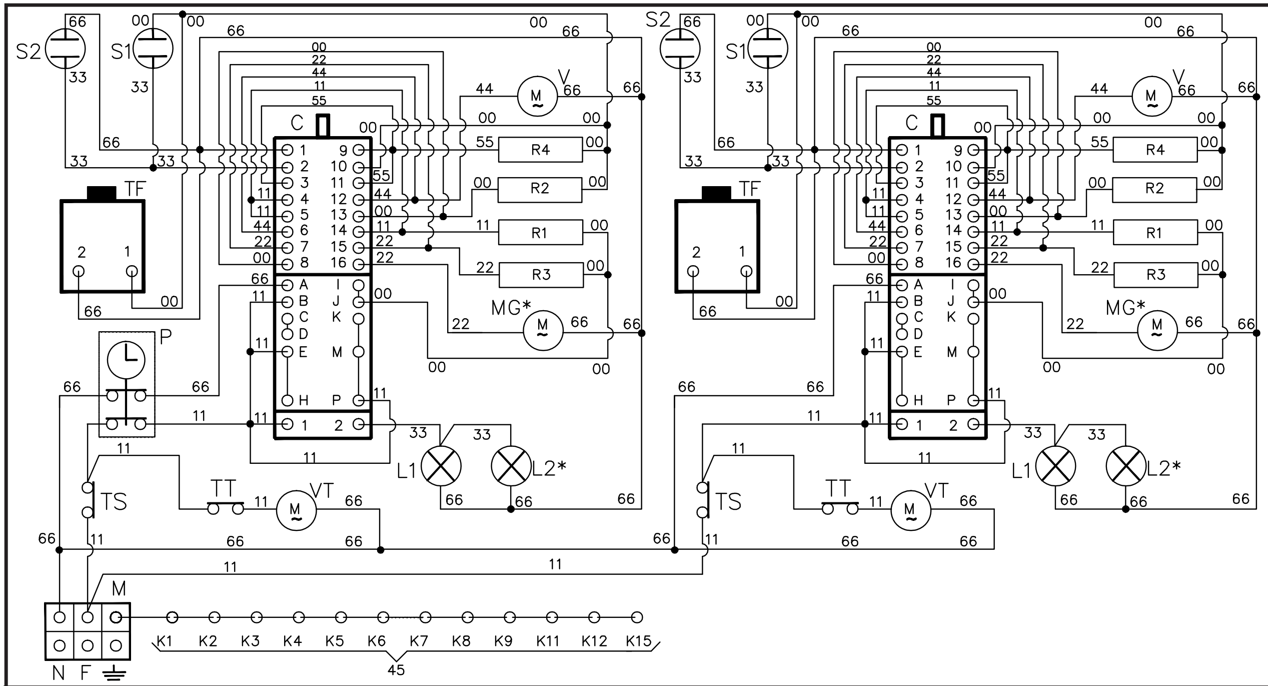
MODELS*:
PD(LFWN)**120S**(5N)**M**…



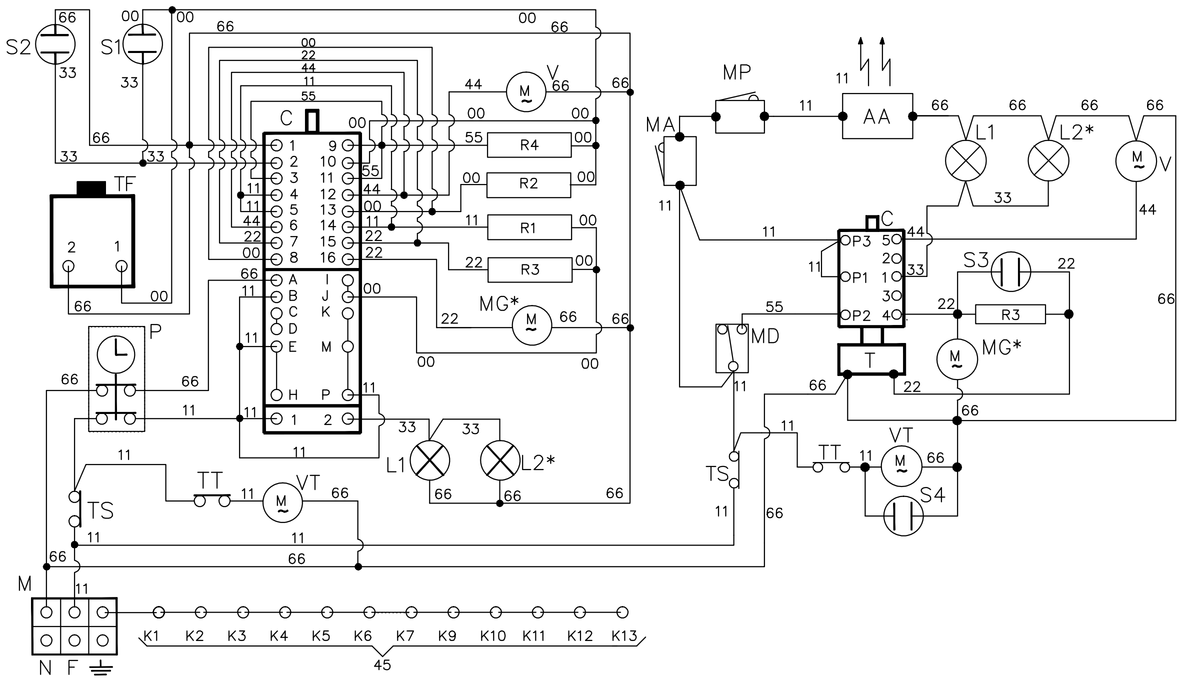
MODELS*:
P(LFWN)**60**(N)**M**…
P(LFWN)**90**(6BVFRN)**M**…
M(T)**70M**…
M(T)**90**(6BVFR)**M**…

MODELS*:
P(LFWN)**60**(N)**VG**…
P(LFWN)**90**(6BVFN)**VG**…
M(T)**70VG**…
M(T)**90**(6BVF)**VG**…

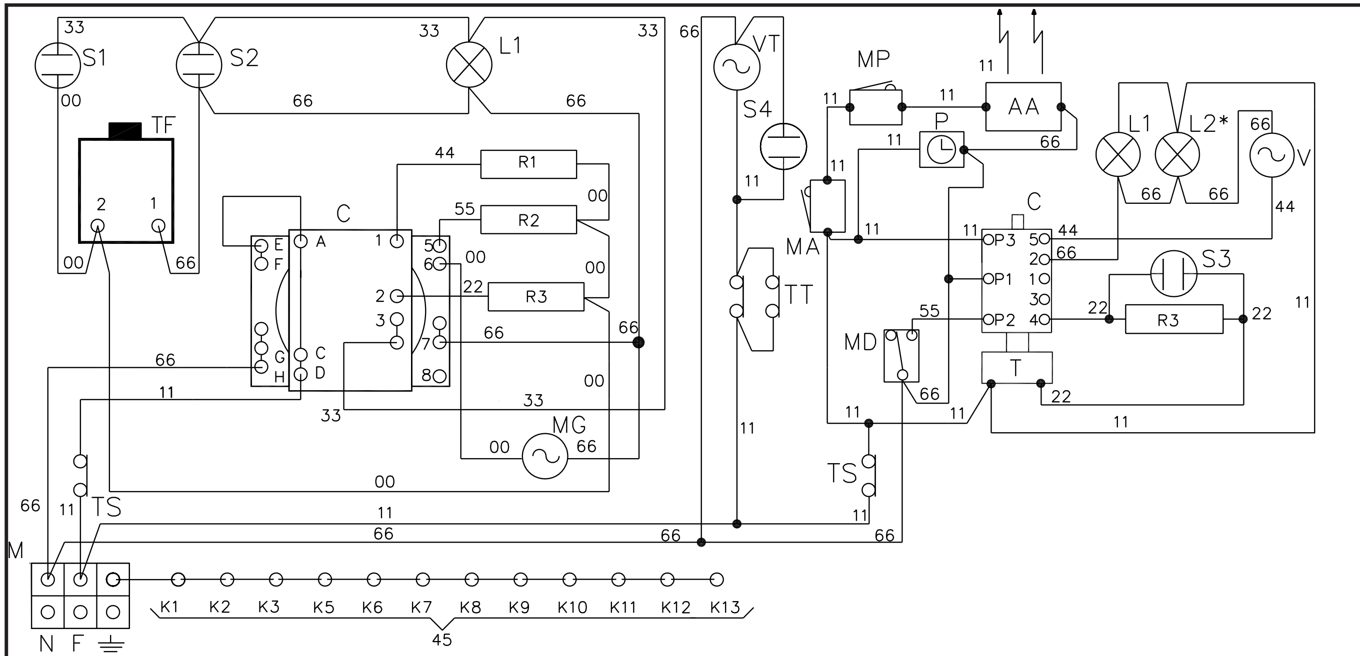




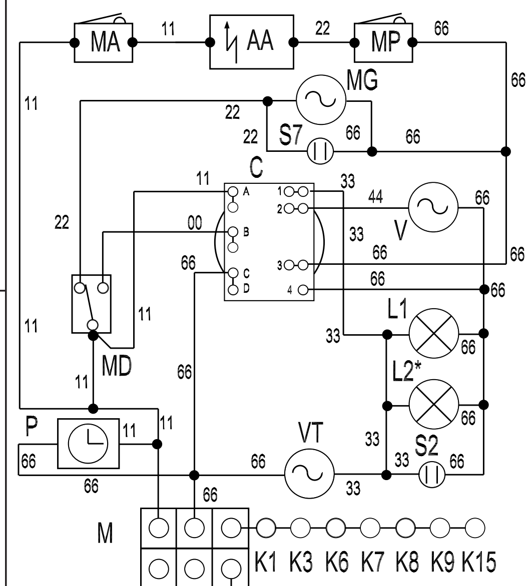
MODELS*:
PD(LFWN)**120**(7BVFRN)**M**…
P(LFWN)**150**(BVFSRN)**M**…
M(T)**150**(BVFSR)**M**…



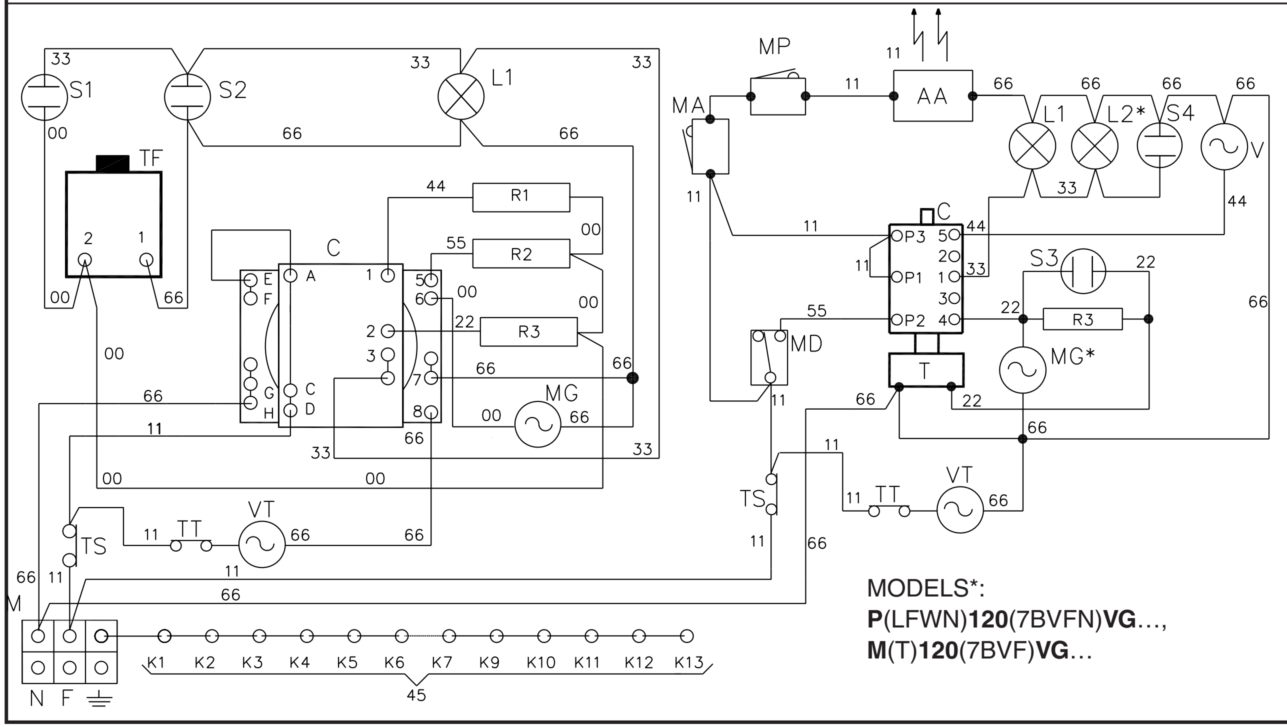
MODELS*:
PD(LFWN)**120**(7BVFN)**VG**…
P(LFWN)**150**(BVFS)**VG**…
M(T)**150**(BVFS)**VG**…



MODELS*:
PD(LFWN)**90**(6BVFN)**VG**…
PD(LFWN)**100**(6BVFRSN)**VG**…
P(LFWN)**120S**(5N)**VG**…
M(T)**D100**(6BVFS)**VG**…
M(T)**120S**(5)**VG**…
Q(MD)**100**(6BVFSW)**VG**…

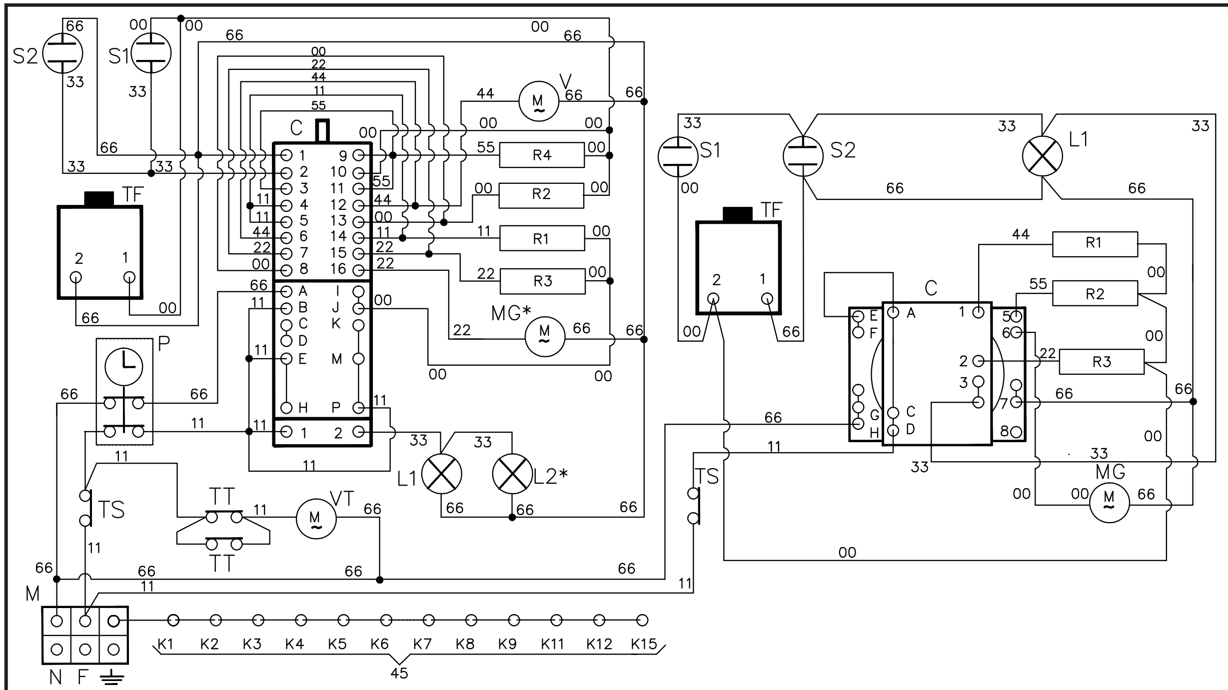


MODELS*:
…**VGG**…
Grill Gas Oven

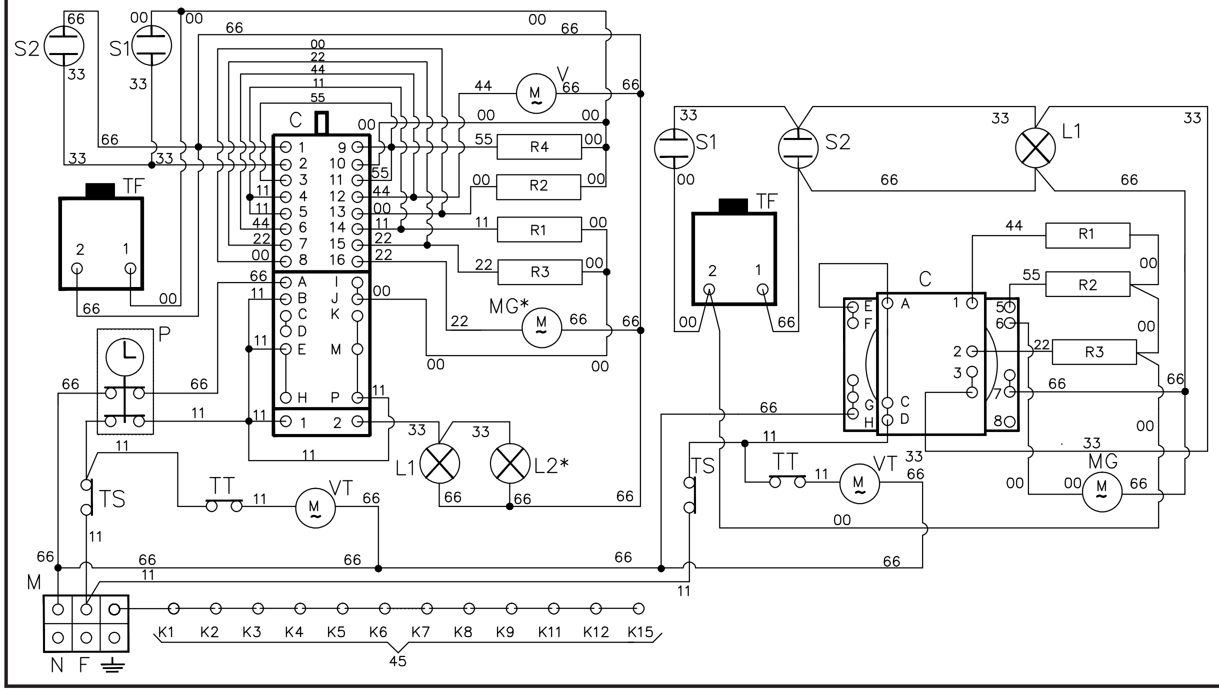


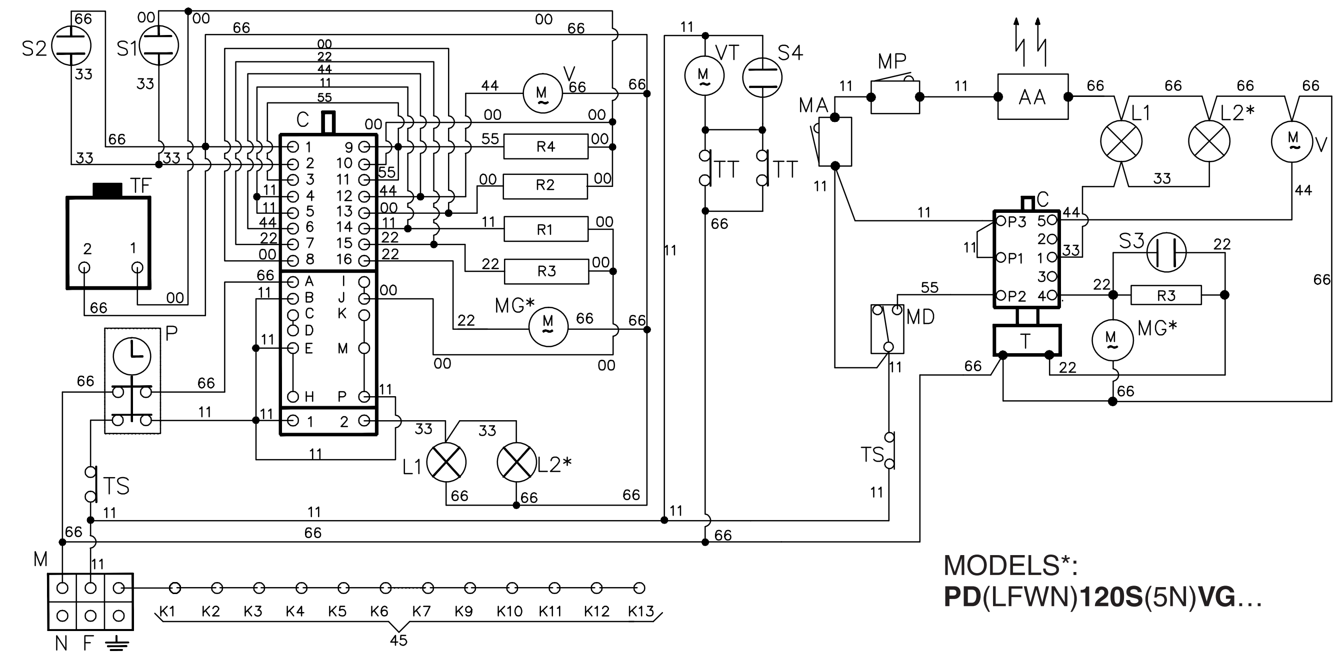
MODELS*:
P(LFWN)**120**(7BVFN)**VG**…,
M(T)**120**(7BVF)**VG**…

MODELS*:
PD(LFWN)**90**(6BVFRN)**M**…
PD(LFWN)**100**(6BVFRSN)**M**…
P(LFWN)**120S**(5N)**M**…
M(T)**D100**(6BVFRS)**M**…
M(T)**120S**(5)**M**…
Q(MD)**100**(6BVFRSW)**M**…

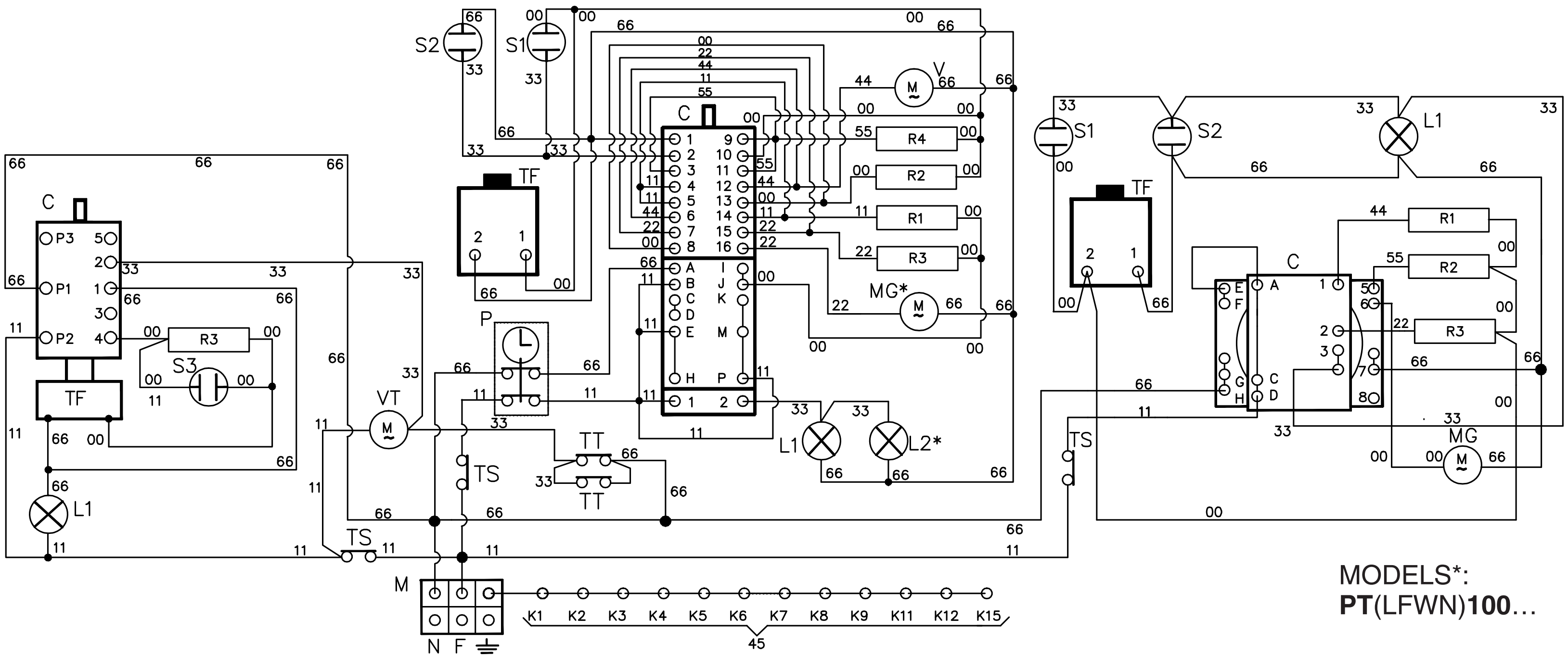


MODELS*:
P(LFWN)**120**(7BVFR6N)**M**…
M(T)**120**(7BVFR6)**M**…





MODELS*:
PD(LFWN)**120S**(5N)**VG**…



MODELS*:
PT(LFWN)**100**…